



MANUAL DE USUARIO

Nombre de producto BBQ Pro parrilla a gas con dos quemador

Código de producto: 23668/0-05032618-0

Modelo: 415.23668310

Código de UPC: 047362462206

Fecha de compra: ____/____/____

PELIGRO

Si siente olor a gas:

1. Cierre el paso de gas al aparato.
2. Apague toda llama al descubierto.
3. Abra la tapa.
4. Si persiste el olor, aléjese del aparato y llame inmediatamente al proveedor local de gas o a los bomberos.

ADVERTENCIA

1. No guarde ni use gasolina ni otros líquidos o gases inflamables cerca de éste ni de cualquier otro aparato.
2. No guarde un tanque de gas propano, que no esté conectado, cerca de éste ni de cualquier otro aparato.

Si necesita ayuda o repuestos llame al Centro de Información sobre Parrillas ¿Necesita repuestos?

¿Preguntas sobre el armado? ¿Problemas de funcionamiento? Antes de devolver la parrilla a la tienda, llame al **1-800-241-7548**

Inscripción del producto

IMPORTANTE: Llene la siguiente información de garantía.

Número de modelo _____

Número de serie _____

El número de serie se encuentra en la etiqueta de especificaciones de la parrilla.

Fecha de compra _____

A la persona que instale o arme esta parrilla: Deje estas instrucciones al consumidor.

AL CONSUMIDOR: Conserve este manual para que lo pueda consultar en el futuro.

ADVERTENCIA

Ciertas partes pueden tener bordes cortantes, especialmente las indicadas en estas instrucciones. Si es necesario, use guantes de protección

ADVERTENCIA

Sólo para uso particular. No la use para fines comerciales.

ADVERTENCIA

PROPOSITION 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

1. En el estado de California se sabe que los subproductos de la combustión, que se producen al usar este producto, contienen sustancias químicas que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.
2. Este producto contiene sustancias químicas como el plomo y sus compuestos, que en el estado de California se sabe que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

Lávese las manos después de manipular este producto.

Medidas de seguridad para la instalación

- Use la parrilla únicamente con gas propano y con la unidad de regulador/válvula suministrada.
- La instalación de la parrilla debe cumplir con las disposiciones de los códigos locales o, en su defecto, ya sea con la norma ANSI Z223.1/NFPA 54 del Código nacional sobre gases combustibles (o National Fuel Gas Code), la norma CSA B149.1 del Código para las instalaciones de gas natural y gas propano (o Natural Gas and Propane Installation Code), la norma B149.2 del Código para el almacenamiento y la manipulación de gas propano (o Propane Storage and Handling Code), o ANSI A 119.2/NFPA 1192 de la Norma para vehículos de recreación (o Standard of Recreational Vehicles), y con el Código para vehículos de recreación de la serie CSA Z240 RV, (o Recreational Vehicle Code), según corresponda.
- Todos los accesorios eléctricos (como el asador) deben estar conectados a tierra, de conformidad con los códigos locales, o con el Código nacional sobre electricidad (o National Electrical Code), ANSI / NFPA 70 o el Código canadiense de normas eléctricas (o Canadian Electrical Code), CSA C22.1. Mantenga todo cable eléctrico o tubería de suministro de combustible alejado de las superficies calientes.
- No se debe usar la parrilla en vehículos de recreo ni en embarcaciones.
- Esta parrilla únicamente cuenta con la certificación de seguridad para ser usada en los Estados Unidos y en Canadá. No la modifique para usarla en ningún otro lugar. Cualquier modificación puede poner en peligro su seguridad.

Símbolos de seguridad

Los símbolos y las casillas ilustradas más adelante explican lo que significa cada encabezado. Lea y cumpla todo lo indicado en los mensajes que se encuentran en el manual.

PELIGRO

PELIGRO: Indica una situación peligrosa inminente que, de no evitarse, causará la muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Está alerta ante la posibilidad de sufrir lesiones graves si no sigue las instrucciones. Recuerde que debe leer y seguir cuidadosamente todo lo que se indica en los mensajes.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar lesiones leves o no graves.

Índice

Por su propia seguridad.....	2
Centro de servicio para parrillas	2
Información de inscripción de la garantía	2
Símbolos de seguridad.....	2
Medidas de seguridad para la instalación.....	2
Garantía para la parrilla BBQ Pro.....	3
Guía para asar a la parrilla.....	4-7
Uso y mantenimiento.....	8-13
Lista de piezas.....	14
Vista esquemática de las piezas.....	15
Armado	16-24
Resolución de problemas.....	25-26

Contratos de protección contra los gastos de reparaciones

Felicitaciones por una sabia adquisición. Su nueva BBQ Pro de funcionamiento fiable. Pero, como ocurre con todo producto, es posible que sea necesario repararlo de vez en cuando. Ésa es la razón por la que el contar con un contrato de protección contra los gastos de reparaciones puede ahorrarle dinero y molestias.

Su contrato de protección contra los gastos de reparaciones incluye:

- ✓ **Servicio experto** por parte de nuestros 10,000 profesionales especialistas en reparaciones
- ✓ **Servicio ilimitado sin cargo por piezas** ni por piezas ni por mano de obra para todas las reparaciones amparadas por el contrato
- ✓ **Cambio del producto, por un valor de hasta \$1500**, si no se puede reparar su producto amparado por el contrato
- ✓ **Descuento de un 25%** del precio regular del servicio de mantenimiento y de las piezas utilizadas en el servicio de mantenimiento que no estén amparadas por el contrato; además, un descuento de un 25% del precio regular de los controles de mantenimiento preventivo
- ✓ **Asistencia inmediata por teléfono:** Lo llamamos Solución instantánea, es la asistencia telefónica por parte de un técnico de Sears. Imagínese que somos un “manual de propietario parlante.”

Una vez que haya adquirido los servicios que le ofrece el contrato, le bastará una llamada telefónica para concertar una cita para las reparaciones. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche, o puede concertar una cita en línea.

El contrato de protección contra los gastos de reparaciones es una adquisición sin riesgos. Si, por alguna razón, lo cancela durante el período de garantía, le reembolsaremos todo su dinero. O, después que venza la garantía, le reembolsaremos una cantidad calculada a prorrata. Adquiera un contrato de protección contra los gastos de reparaciones.

Se aplican algunas limitaciones y exclusiones. Pida mayor información y precios llamando al 1-800-827-6655. *En Canadá, la cobertura de la garantía varía para ciertos artículos. Pida todos los detalles a Sears Canada, llamando al 1-800-361-6665.

GARANTÍA LIMITADA

GARANTÍA COMPLETA DE UN AÑO PARA LA PARRILLA BBQ Pro

Si esta barbacoa-Pro producto falla debido a un defecto en material o mano de obra dentro de un año a partir de la fecha de compra, el retorno a cualquier Sears o Kmart tienda o de otro tipo barbacoa-Pro salida en los Estados Unidos con el comprobante de compra para la sustitución gratuita .

Esta garantía le otorga derechos específicos, y es posible que tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro.

Sears Roebuck and Co,
Hoffman Estates, IL 60179

**ADVERTENCIA**

- **Antes de armar y cocinar con esta parrilla, lea y siga todas las instrucciones de seguridad, armado y de uso y mantenimiento de esta guía.**
- **El no cumplir con todas estas instrucciones puede ocasionar incendios o explosiones que pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte.**

Esta parrilla sólo se puede usar en exteriores

Herramientas necesarias para el armado:

- Llave inglesa (que no viene incluida)
- Destornillador (que no viene incluido)
- Llave mixta de 7/16" (que no viene incluido)

Cuando la use por primera vez

Lea el Manual de armado de la unidad y verifique parrilla esté correctamente armada. Antes de usar la parrilla por primera vez, retire de las superficies de la misma todo el material publicitario sobre el lugar de venta. Le recomendamos que, antes de usarla por primera vez, la haga funcionar en la graduación más alta durante unos 15 o 20 minutos. Esto ayudará a eliminar los residuos del aceite utilizado durante la fabricación.

Piedras de lava / briquetas

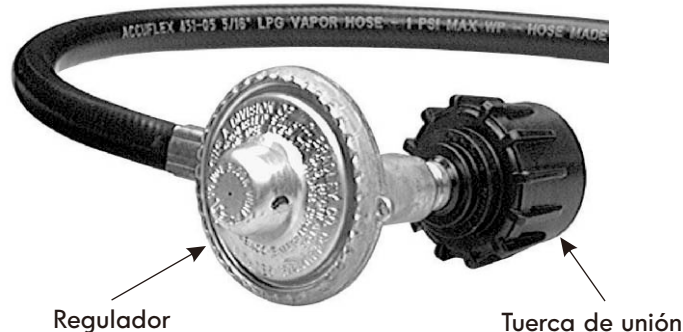
Esta parrilla a gas ha sido diseñada, fabricada y probada para ser usada con un placa de difusor de calor para ofrecer un calentamiento más uniforme, mejorar el proceso de limpieza, y reducir las llamaradas. El agregar piedras de lava, carbón o briquetas de cualquier tipo ocasionara una deficiente combustión y aumentará las probabilidades de que se incendie la grasa, y recomendamos que no se haga. El uso de briquetas, piedras de lava o carbón en esta parrilla anulará su garantía. Para un sabor ahumado más acentuado, recomendamos que se use un ahumador con astillas de madera.



Temperatura - SÓLO convectiva Parrillas

El medidor de temperatura ubicado en la tapa de la parrilla mide la temperatura del aire. La temperatura interior de la parrilla no será nunca tan alta como la de la superficie de cocinar.

Nota: Desde 1995, todos los reguladores (la parte que se acopla al tanque de gas para regular el flujo de gas) tienen incorporado un dispositivo de seguridad que limita el flujo de gas en caso de que se produzca una fuga. Usted puede activar sin darse cuenta este dispositivo de seguridad, aunque no exista ninguna fuga de gas. Esto ocurre generalmente cuando usted abre el gas desde la perilla de control de la parrilla antes de abrir la válvula del tanque de gas. Si se activa el dispositivo de seguridad del regulador de gas, la parrilla sólo se calentará a una temperatura de entre 250° F y 300° F, aún cuando todos los quemadores estén en la graduación alta.



Si su parrilla no se calienta a más de 250° F o 300° F, debe realizar los siguientes pasos para reinicializar el dispositivo de seguridad:

1. Abra la tapa de la parrilla.
2. Cierre todas las perillas del tablero de control.
3. Cierre la perilla del tanque.
4. Desconecte el regulador del tanque de gas.
5. Espere 30 segundos.
6. Vuelva a conectar el regulador al tanque.
7. Lentamente, abra por completo la perilla del tanque. No haga demasiada fuerza sobre la válvula en la posición de apertura total, para evitar dañarla.
8. Abra la perilla de control que corresponda y encienda la parrilla según las instrucciones del tablero de control.

En la guía del Uso y mantenimiento. se incluye una ilustración sobre este proceso. Lea mayor información en la sección resolución de problemas referente.

Cómo calentar la parrilla

Como lo hace con el horno de la cocina de su casa, debe calentar su parrilla antes de usarla, para que funcione óptimamente. Caliente la parrilla en la graduación de llama alta durante unos 10 o 15 minutos, o más tiempo si las condiciones del tiempo lo exigen. Si tiene alguna pregunta sobre cómo encenderla, consulte en la Guía del Uso y mantenimiento. las instrucciones de encendido de la parrilla. Para su comodidad, la parrilla trae una cadena y un orificio para el encendido con fósforos.

Verdaderamente, el asar al aire libre es bastante simple. Podrá preparar deliciosas salchichas, hamburguesas o filetes de carne desde la primera vez que lo haga. Con la experiencia, aprenderá a usar su parrilla para preparar todo el tiempo comidas creativas y originales. El arte de cocinar se basa en este conocimiento. Antes de empezar a cocinar en la parrilla, organice su comida según el método de cocción y el tiempo necesario y prepare el área para cocinar de manera eficiente.

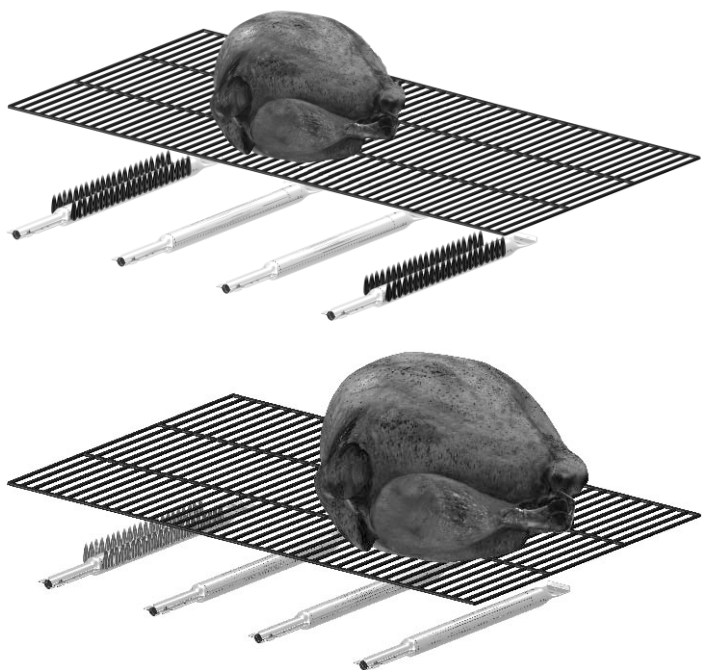
Cocción directa

La cocción directa consiste en cocinar la carne directamente sobre la llama, a alta temperatura. Es la forma perfecta de dorar rápidamente los filetes de carne, las chuletas y trozos de carne y verduras de menor tamaño que puede servir rápidamente.



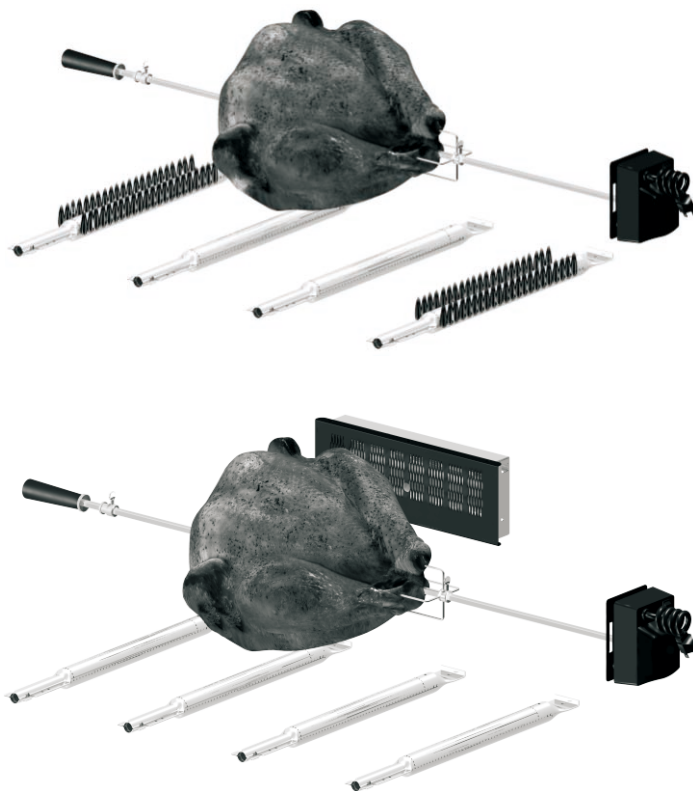
Cocción indirecta

Para la cocción indirecta se usan algunos quemadores para hacer circular el calor por toda la parrilla, sin contacto directo entre la carne y la llama. La carne se coloca sobre el quemador que está apagado. Este método se utiliza generalmente para cocinar cortes grandes de carne y de aves. Debajo de la carne, se puede colocar un recipiente para la grasa y el jugo de la carne, para ayudar a minimizar el trabajo de limpieza.



Para cocinar en asador

La mejor manera de cocinar carnes en piezas 'redondas', como asados grandes, aves enteras y cerdo, es usando el asador. Por lo general se necesita un motor auxiliar y una barra de asar que permite girar la carne a velocidad constante. Se cocina mejor con el asador instalado delante de un quemador especial para asador, o con una instalación de quemador para cocción indirecta. Debajo de la carne, se puede colocar un recipiente para la grasa y el jugo de la carne, para facilitar el trabajo de limpieza.



Seguridad con los alimentos

La seguridad con los alimentos es una parte muy importante del disfrute de su parrillada al aire libre. Siga estos cuatro pasos básicos para proteger a los alimentos contra las bacterias nocivas:

Limpieza: Lávese las manos, lave los utensilios y las superficies con agua jabonosa caliente, antes y después de manipular carne cruda.

Separación: Mantenga las carnes separadas de los alimentos listos para comer, para evitar la contaminación cruzada. Use bandejas y utensilios limpios para servir los alimentos preparados.

Cocción: Cocine bien las carnes y las piezas de ave, para matar las bacterias. Use un termómetro para verificar que los alimentos alcancen la temperatura interna adecuada.

Refrigeración: Refrigere con prontitud los alimentos preparados y las sobras.

La experiencia en cocinar a la parrilla se adquiere con la práctica y es aconsejable que se quede junto a la parrilla mientras cocine. El asar a la parrilla es una actividad que depende de muchos factores externos. En tiempo frío, necesitará una mayor cantidad de calor para alcanzar la temperatura de cocción ideal, y puede tomar más tiempo el cocinar la carne. La temperatura interna y el grosor de la carne pueden también afectar el tiempo de cocción. Toma más tiempo cocinar los trozos de carne fríos o más gruesos.

Temperatura interna de la carne

El exterior de las carnes preparadas a la parrilla a menudo se dora rápidamente. Por tanto, use un termómetro para carnes para verificar que la carne haya alcanzado una temperatura de cocción interna adecuada.

USDA* Temperaturas Internas Mínimas Seguras Recomendadas	
Carne de vaca, Ternera, Cordero, y Lomo de Cerdo - Cortes Completos**	145° F
Pescado	145° F
Carne, Ternera, Cordero, y Cerdo - Molido	160° F
Platos de Huevo	160° F
Turquía, Pollo y Pato Entero, Pedazos y Tierra	165° F

* United States Department of Agriculture

** Permita que la carne descanse tres minutos antes de cortarlo o consumir

Consulte con el Ministerio de Agricultura de EE UU para obtener información completa y actualizada. Nuestra tabla de temperaturas se basa en las normas del Ministerio de de Agricultura de EE UU para establecer el grado de cocción de la carne. Verifíquelas en www.isitdoneyet.gov

Salsas

Las salsas que contienen azúcar y grasa pueden producir llamaradas y quemar la comida. En general, aplique estas salsas durante los últimos 10 minutos de cocción. Tenga en cuenta que aplicar mucha salsa o glaseado va a exigir después un mayor trabajo de limpieza.

Adobos y aliños

Para mejorar el sabor de la comida preparada a la parrilla, debe aplicársele un adobo líquido o un aliño seco antes de cocinarla. La carne se puede dejar remojar en el adobo o se le puede inyectar el adobo hasta 24 horas antes de cocinarla a la parrilla. Los aliños secos se pueden aplicar directamente a la carne inmediatamente antes de cocinarla a la parrilla.



Astillas de madera

Para lograr un mayor sabor a ahumado al cocinar a la parrilla, pruebe usar astillas de madera. Empape en agua las astillas durante unos 30 minutos antes de colocarlas en el ahumador o el recipiente. Coloque el ahumador o recipiente sobre la parte superior de la parrilla de cocción, encima de la llama. Encienda la parrilla hasta que la madera comience a ahumar. Reduzca la llama a la temperatura necesaria para cocinar, y coloque la comida sobre la parrilla de cocción, distribuyéndola como desee. Cierre la tapa para atrapar el humo. Las maderas duras especialmente adecuadas para cocinar son las de alisos, manzanos, cerezos, parras, nogal americano, mezquites, robles, romero y sazafrán.



Brochetas

Las brochetas de metal deben ser planas, de mango largo. Las redondas dejan que la comida gire cuando se voltean, por lo que es posible que no se cocinen uniformemente. Use brochetas de metal cuando cocine kebabs de carne. Las brochetas de madera deben empaparse en agua durante una hora antes de usarlas, y son más prácticas para comidas que se preparan rápidamente, como verduras y frutas.



Utensilios

En lugar de un tenedor, use tenazas o una espátula para manipular la comida, y no volteé la comida demasiadas veces. El perforar la comida con un tenedor hace que la carne pierda su jugo, y puede producir llamaradas.



¿Por qué limpiarla?

Todos conocemos el antiguo dicho, 'más vale prevenir que lamentar', que viene muy al caso cuando se trata de limpiar la parrilla.

Limpieza habitual

Es importante y necesaria la limpieza periódica de la parrilla, pues se pueden producir incendios si se acumula grasa y restos de comida en el fondo de la parrilla. Cada vez, después de usarla, limpie con un cepillo para parrillas los restos de comida que quedan en la rejilla de cocción y dentro de la parrilla. Haga esto después de que la parrilla se haya enfriado, pero aún esté tibia. Es mucho más fácil limpiar las partículas de comida mientras aún estén tibias que después que se hayan enfriado y endurecido por completo. Esta parrilla no ha sido diseñada para "quemar" los residuos cerrando la tapa y dejando encendidos los quemadores durante un tiempo prolongado. El excesivo calor que se produce puede provocar el incendio de la grasa y causar daños permanentes a su parrilla.



Limpieza general

Piezas plásticas: Lávelas con agua jabonosa tibia y séquelas con un paño. No use productos de limpieza abrasivos, desgrasadores ni productos de limpieza de parrilla concentrados para las piezas plásticas. Las mismas se pueden dañar y causar fallas.

Superficies porcelanizadas: Debido a su composición vítrea, la mayoría de los residuos se puede eliminar con un paño empapado en una solución de bicarbonato de soda y agua, o con un producto de limpieza para vidrios. Use un polvo de limpieza no abrasivo para las manchas difíciles de eliminar.

Superficies pintadas: Lávelas con un detergente delicado o un producto de limpieza no abrasivo y agua tibia. Séquelas con un paño suave, no abrasivo.

Superficies de acero inoxidable: En determinadas condiciones, el acero inoxidable se puede oxidar. Esto puede deberse a factores del medio ambiente, como la presencia de cloro o de sal en el agua, o útiles de limpieza inapropiados, como alambre o esponjas de acero. También se puede decolorar debido al calor, las sustancias químicas o la acumulación de grasa. Para conservar el aspecto de alta calidad de su parrilla, lávela con un detergente suave y con agua tibia, o con un producto de limpieza para parrillas de acero inoxidable. Es posible que para los depósitos de grasa quemada deba usar una almohadilla de limpieza abrasiva de plástico. Para evitar que se dañe, úsela únicamente en la dirección del pulido del acabado. No use almohadillas abrasivas en las áreas donde hayan dibujos.



Superficies para cocinar: Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.

Cómo guardar su parrilla

- Limpie las parrillas de cocción.
- Guárdela en un lugar seco.
- Cuando el tanque de gas esté conectado a la parrilla, guárdela al aire libre, en un lugar bien ventilado y fuera del alcance de los niños.

Cubra la parrilla si la guarda al aire libre. El fabricante tiene a su disposición una variedad de cubiertas para parrillas.

- Guarde la parrilla bajo techo ÚNICAMENTE si ha cerrado la válvula del tanque de gas y lo ha desconectado y retirado de la parrilla. Nunca guarde un tanque de gas bajo techo.
- Cuando retire la parrilla del lugar donde la tiene guardada, siga las instrucciones de 'limpieza de la unidad del quemador' en la sección titulada Uso y mantenimiento de la guía del Uso y mantenimiento.



Bichos

Las arañas suelen construir sus nidos en los tubos quemador de las parrillas. Estos tubos deben examinarse y limpiarse regularmente para evitar que se produzcan obstrucciones. Lea toda la información sobre este asunto en la sección de esta guía titulada Uso y mantenimiento.



PELIGRO



- **NUNCA** guarde los tanques de gas de repuesto debajo del aparato, cerca del mismo, ni en áreas cerradas.

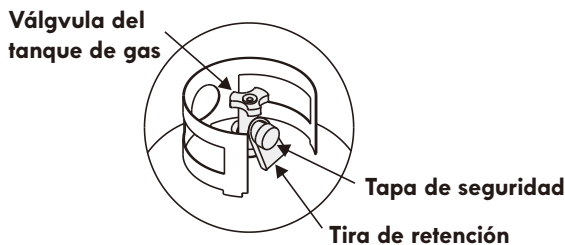


- Nunca cargue el tanque a más del 80% de su capacidad.
- Si no sigue exactamente las instrucciones señaladas en estos dos puntos, se puede producir un incendio que ocasione la muerte o lesiones graves.
- Los tanques de gas propano de repuesto sobrecargados o mal llenados son peligrosos, ya que la válvula de seguridad puede dejar salir gas. Esto puede provocar incendios intensos que pueden causar daños materiales, lesiones graves o la muerte.
- Si observa, huele o escucha una fuga de gas, aléjese de inmediato del tanque y del aparato, y llame a los bomberos.

Remoción, transporte y almacenamiento del tanque de gas propano

- CIERRE todas las perillas de control y la válvula del tanque. Gire la tuerca de unión en sentido contrario a las agujas del reloj, a mano solamente; no use herramientas para desconectarla. Levante la rejilla del tanque para sacarla del protector del mecanismo de conexión, luego levante el tanque para sacarlo de la placa de apoyo. Instale la tapa de seguridad en la válvula del tanque de gas. Use siempre la tapa y la tira que vienen con la válvula.

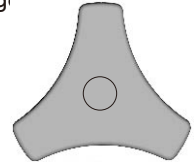
Si la tapa de seguridad no se usa tal como se indica, esto puede ocasionar lesiones o daños materiales graves.



- Los tanques de gas desconectados, guardados o en transporte, deben tener instalada la tapa de seguridad (como se ilustra). No guarde el tanque de gas en sitios cerrados, tales como: cocheras, garajes, porches, patios techados u otras edificaciones.
- No guarde el tanque de gas en lugares donde jueguen los niños.

Tanque de gas

- El tanque de gas que se use con su parrilla debe cumplir los siguientes requisitos:
- Use únicamente tanques de gas que tengan las siguientes medidas obligatorias: 12" (30.5 cm) (diámetro) x 18" (45.7 cm) (altura), con una capacidad máxima de 20 lb. (9 kg).
- Los tanques de gas propano deben ser fabricados y codificados según las especificaciones del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (DOT), para tanques de gas propano, o para Canadá, según las especificaciones de la norma CAN/CSA-B339, para tanques, esferas y tubos para el transporte de mercaderías peligrosas del Ministerio de Transporte de Canadá (TC). El código se encuentra en el collarín del tanque de gas.
- La válvula del tanque de gas debe tener:
 - Una salida de tipo 1, compatible con el regulador o la parrilla.
 - Una válvula de paso de seguridad.
 - Un dispositivo de seguridad volumétrica certificado por UL. Esta característica de seguridad OPD se identifica mediante una manilla especial de forma triangular. Use únicamente tanques equipados con válvulas de este tipo.
- El tanque de gas debe tener un dispositivo de extracción del vapor y venir con un collarín para proteger la válvula del tanque. Siempre mantenga los tanques de gas en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.



Manilla del dispositivo de seguridad volumétrica



Tanque de gas en posición vertical para extraer el vapor.

El gas propano (GLP)

- Es atóxico, inodoro e incoloro en el momento en que se produce. **Por su propia seguridad**, al gas propano se le ha incorporado un olor (parecido al de la col podrida) de modo que se pueda oler.
- El gas propano es sumamente inflamable y se puede encender en forma inesperada al mezclarse con el aire.

Carga de tanques de gas propano

- Recorra solamente a vendedores autorizados y con experiencia.
- El vendedor de gas **debe purgar el tanque nuevo** antes de cargarlo.
- El vendedor no debe cargar **NUNCA** el tanque de gas a más del 80% de su volumen. El volumen de gas propano en el tanque puede variar con la temperatura.
- Si el regulador está empañado, eso indica que el tanque está sobrecargado. Cierre de inmediato la válvula del tanque y llame al proveedor local de gas para solicitar ayuda.
- No deje escapar gas propano líquido a la atmósfera.
- Solicite ayuda del vendedor de propano o de los bomberos para vaciar el gas de su tanque. Identifique a los vendedores autorizados de propano de su región en la sección de "compañías de gas" de la guía telefónica.

Reposición del tanque de gas

- Muchos comerciantes minoristas que venden parrillas, le ofrecen la opción de reponer su tanque de gas vacío mediante un servicio de recambio. Emplee únicamente empresas de recambio de buena reputación, que inspeccionen, carguen con precisión, verifiquen y certifiquen sus tanques. **Cambie su tanque solo por otros tanques equipados con el dispositivo de seguridad volumétrica que se describe en la sección de "Tanques de gas" de este manual.**
- Siempre mantenga los tanques de gas nuevos y de repuesto en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.
- **Verifique que el tanque de gas, nuevo o de repuesto, no tenga fugas ANTES de conectarlo a la parrilla.**
- Coloque la tapa para el polvo sobre la salida de la válvula del tanque de gas cuando no lo use. Instale únicamente el tipo de tapa para el polvo que viene con la válvula del tanque. Los otros tipos de tapas o tapones pueden dejar escapar el gas propano.

Prueba para detectar fugas del tanque de gas propano Por su propia seguridad

- Se debe efectuar la prueba para detectar fugas cada vez que se cambie o se recargue el tanque.
- No fume durante la prueba para detectar fugas.
- No use una llama al descubierto para comprobar si el tanque tiene fugas.
- La prueba para detectar fugas de la parrilla se debe efectuar al aire libre, en un área bien ventilada, alejada de toda fuente de ignición tal como los artefactos a gas o eléctricos
- Use una brocha de pintura limpia y una solución al 50/50, de agua y jabón. Aplique solución jabonosa con la brocha, en las áreas marcadas con flechas en la ilustración que sigue. Las burbujas de jabón que se aumentan de tamaño indican los lugares donde hay fugas.

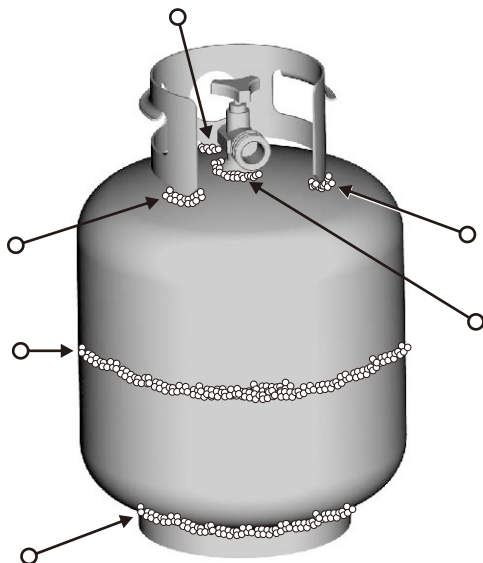


ADVERTENCIA



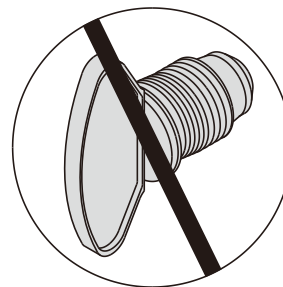
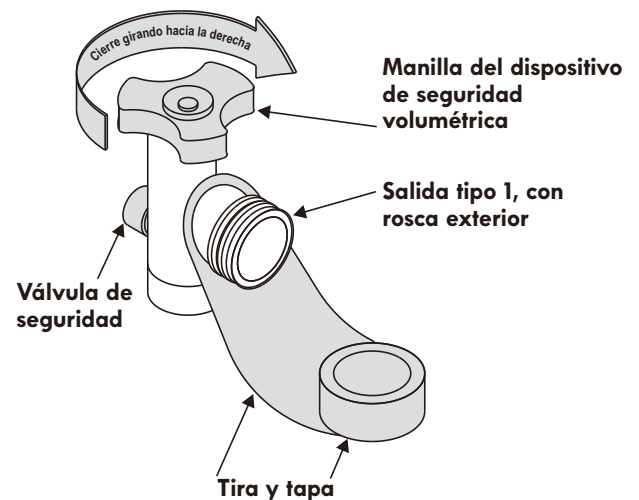
Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, no use ni mueva el tanque de gas. ¡Comuníquese con el proveedor de gas propano o con los bomberos!

S No use productos de limpieza del hogar. Esto puede dañar los componentes de la unidad de la válvula / manguera / regulador.



Cómo conectar el regulador al tanque de gas propano

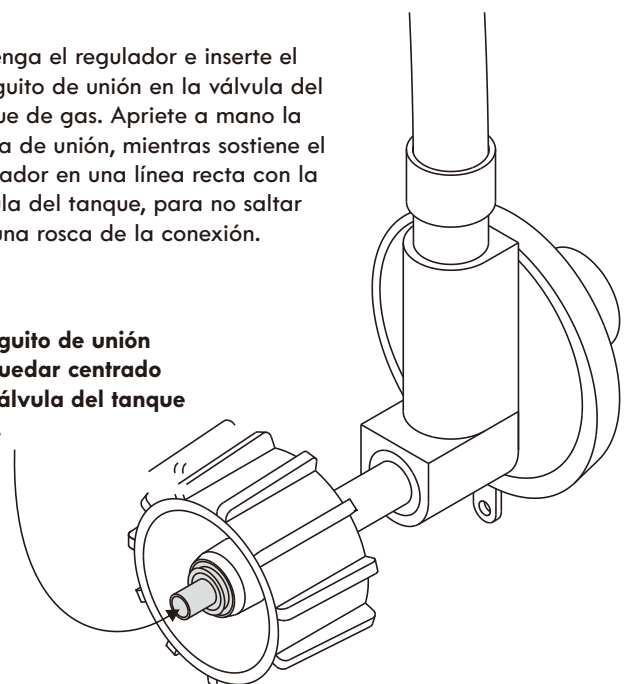
1. El tanque de gas debe estar bien conectado a la parrilla. (Lea la sección de armado.)
2. Gire todas las perillas de control a la posición APAGADO.
3. Cierre el tanque de gas, girando el dispositivo de seguridad volumétrica en el sentido de las agujas del reloj, **hasta que se detenga.**
4. Retire la tapa protectora de la válvula del tanque de gas. Siempre use cap and strap supplied with valve.

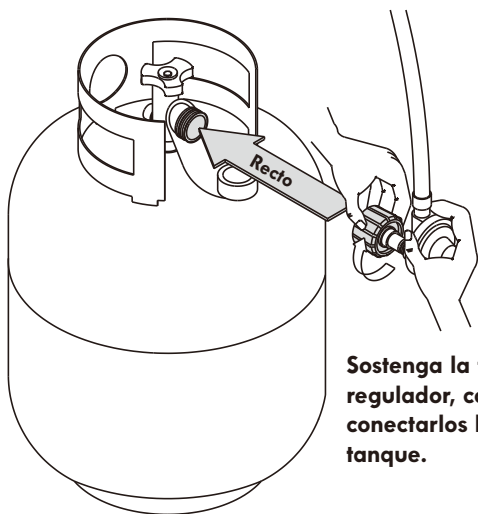


No introduzca un tapón para el transporte POL (pieza plástica con roscas externas) en el orificio de salida de la válvula del tanque Tipo 1. Anulará la función de la válvula de seguridad.

5. Sostenga el regulador e inserte el manguito de unión en la válvula del tanque de gas. Apriete a mano la tuerca de unión, mientras sostiene el regulador en una línea recta con la válvula del tanque, para no saltar ninguna rosca de la conexión.

El manguito de unión debe quedar centrado en la válvula del tanque de gas.





Sostenga la tuerca de unión y el regulador, como se ilustra, para conectarlos bien a la válvula del tanque.

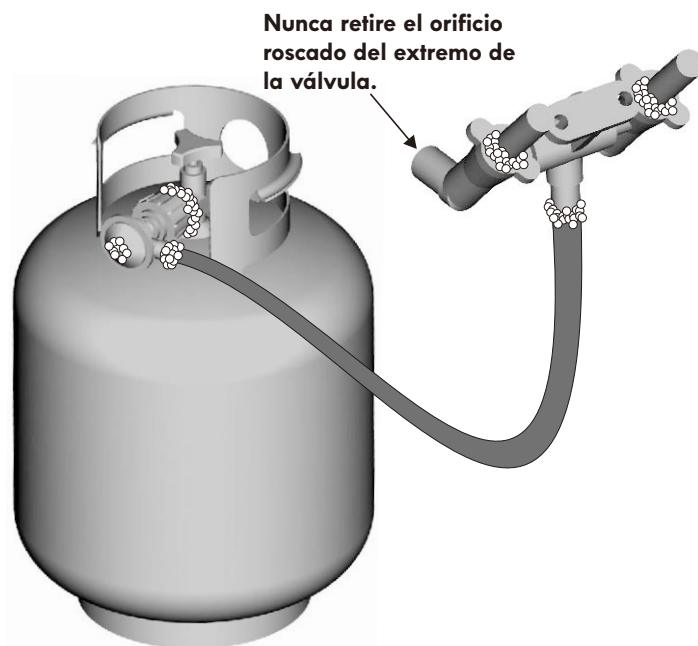
6. Gire la tuerca de unión en el sentido de las agujas del reloj, apretándola hasta que no se mueva más. El regulador formará un sello en el dispositivo de seguridad de la válvula del tanque, lo que creará cierta resistencia. **Se deberá hacer girar la tuerca entre media vuelta y tres cuartos de vuelta adicionales, para completar la conexión. Apriétela a mano únicamente - no use herramientas.**

NOTA:

Si no puede completar la conexión, desconecte el regulador y repita los pasos 5 y 6. Si a pesar de haberlo hecho, todavía no puede completar la conexión, **¡no use este regulador!** Llame al **1-800-241-7548** para solicitar piezas de repuesto idénticas.

Prueba para detectar fugas de las válvulas, las mangueras y el regulador

1. **Gire todas las perillas de control de la parrilla a la posición de APAGADO.**
2. Cerciérese de que el regulador esté bien conectado al tanque de gas.
3. Abra por completo la válvula del tanque de gas, girando el dispositivo de seguridad volumétrica en sentido contrario a las agujas del reloj. Si escucha un sonido de ráfaga, cierre de inmediato el paso de gas. La conexión tiene una fuga considerable. **Antes de continuar**, a corrijá el problema. Llame a al **1-800-241-7548**, para pedir las piezas de repuesto.
4. Aplique solución jabonosa a las áreas con burbujas de la ilustración.



5. **Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, existe una fuga.** Cierre de inmediato la válvula del tanque de gas y vuelva a apretar las conexiones. **Si no puede eliminar las fugas, no intente repararlas.** Llame a al **1-800-241-7548**, para pedir las piezas de repuesto.
6. Siempre cierre la válvula del tanque de gas después de efectuar la prueba para detectar fugas girando la manilla hacia la derecha.

	PELIGRO	
- No introduzca ninguna herramienta ni ningún objeto extraño en la salida de la válvula ni en la válvula de seguridad. Puede dañarla y causar una fuga. Las fugas de gas propano pueden causar explosiones, incendios, lesiones graves o la muerte. - En caso de detectar una fuga en cualquier momento, DETÉNGASE y llame a los bomberos. - Si no puede detener una fuga de gas, ¡cierre de <i>inmediato</i> la válvula del tanque de gas y llame al distribuidor o a los bomberos!		

	ADVERTENCIA	
- Nunca trate de conectar esta parrilla al sistema de gas propano independiente de un remolque de recreo o de una casa rodante. - No use la parrilla sin antes haber verificado que no tenga fugas.		

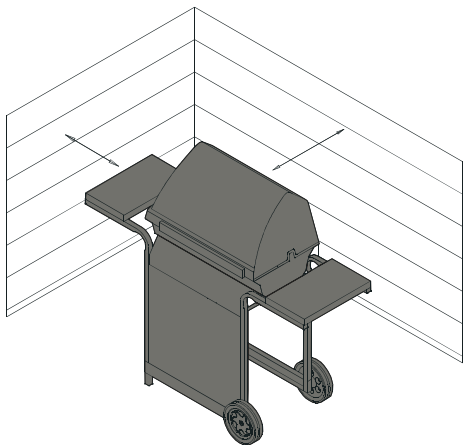


ADVERTENCIA



Para usar su parrilla en forma segura y para evitar lesiones graves:

- No deje que los niños usen la parrilla ni que jueguen cerca de la misma.
- Mantenga el área de la parrilla limpia y sin materiales combustibles.
- No obstruya los agujeros laterales ni los de la parte posterior de la parrilla.
- Revise periódicamente las llamas del quemador.
- Use la parrilla sólo en lugares bien ventilados. **NUNCA** la use en lugares cerrados tales como cocheras, garajes, porches, patios techados o debajo de superficies de ningún tipo.
- No use carbón ni briquetas de cerámica en una parrilla a gas. (Salvo que las briquetas vengan con su parrilla.)
- No cubra las rejillas con papel aluminio ni con ningún otro material. Este bloqueará la ventilación del quemador y creará situaciones peligrosas que podrían provocar daños materiales o lesiones corporales.
- **Use la parrilla al menos a 3 pies de distancia de cualquier pared o superficie.** Deje un espacio de 10 pies entre la parrilla y los objetos que puedan incendiarse o que sean fuentes de ignición, tal como las llamas de encendido de calentadores de agua, electrodomésticos conectados, etc.



• Para personas que viven en apartamentos:

Pídale al administrador que le indique los requisitos y los códigos contra incendios que corresponden al uso de parrillas de gas propano en un edificio de apartamentos. Si se le permite usarla, hágalo al aire libre, en la planta baja, dejando un espacio libre de tres (3) pies entre la parrilla y las paredes o las barandillas. No la use en balcones o debajo de los mismos.

- **NUNCA trate de encender el quemador con la tapa cerrada.** Las acumulaciones de gas no encendido en las parrillas tapadas son peligrosas.
- **Nunca use la parrilla si el tanque de gas no está en la posición correcta que se especifica en las instrucciones de ensamblado.**
- **Siempre cierre la válvula del tanque de gas y retire la tuerca de unión antes de mover el tanque del sitio específico de uso.**

Consejos de seguridad

- ▲ Verifique que la tuerca de unión esté bien apretada antes de abrir la válvula del tanque de gas.
- ▲ Cuando no use la parrilla, cierre todas las perillas de control y la válvula del tanque de gas.
- ▲ Si la aplicación al aire libre del gas que cocina no es adentro uso, el gas se debe dar vuelta apagado en el cilindro de la fuente. El almacenaje de una aplicación al aire libre del gas que cocina dentro es permitido solamente si el cilindro se desconecta y se quita de la aplicación.
- ▲ Nunca mueva la parrilla cuando la esté usando o mientras esté caliente.
- ▲ Use utensilios para parrilla de mango largo y guantes para hornear, para evitar quemaduras y salpicaduras.
- ▲ El peso máximo que soportan los estantes laterales es 10 lb.
- ▲ La lata para la grasa debe estar colocada en su presilla, y se debe vaciar cada vez, después de usarla. No retire la lata para la grasa hasta que la parrilla se haya enfriado por completo.
- ▲ Limpie la parrilla con frecuencia; de preferencia cada vez después de usarla. Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.
- ▲ Si observa que de la parrilla caen gotas de grasa u otras sustancias calientes a la válvula, la manguera o el regulador, cierre inmediatamente el paso de gas. Establezca la causa, corrija el problema, limpie e inspeccione la válvula, la manguera y el regulador, antes de proseguir. Haga una prueba para detectar fugas.
- ▲ El regulador puede emitir un sonido zumbante o sibilante durante su uso. Esto no afectará la seguridad ni el uso de la parrilla.
- ▲ Si tiene un problema con la parrilla, lea la sección de Resolución de problemas.
- ▲ Si el regulador se congela, apague inmediatamente la parrilla y cierre la válvula del tanque de gas. Esto indica que existe un problema con el tanque y no debe ser usado en otro producto. ¡Devuélvalo al proveedor!

Como usar el encendedor

▲ No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

1. Gire todas las perillas de control de las válvulas del quemador a la posición de apagado **OFF**.
2. Abra el gas en el tanque o en la fuente de suministro.
3. **Abra la tapa durante el encendido.**
4. Para encender, gire a la izquierda a la perilla de **HIGH** posición.
5. Presione el botón del **ENCENDEDOR** rápidamente.
6. Si **NO** se enciende en 5 segundos, gire los controles del quemador a la posición de **OFF** (apagado), espere 5 minutos y repita el proceso de encendido.
7. Para encender el quemador del lado derecho, gire la perilla hasta la de **HIGH** posición.

Si encendedor no funciona, siga las instrucciones de coincidir con la iluminación.

Después del encendido: Gire las perillas hasta la graduación **HIGH**, para calentar la parrilla.

**ADVERTENCIA**

CIERRE los controles y la fuente de suministro de gas cuando no la use.

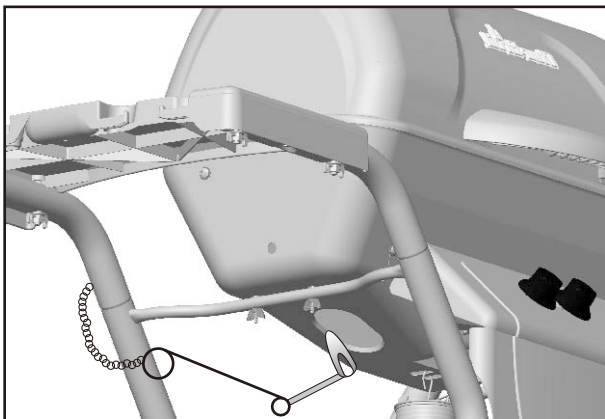
**ADVERTENCIA**

Si **NO** se enciende en 5 segundos, gire los controles del quemador a la posición de **APAGADO**, espere 5 minutos y repita el proceso de encendido. Si el quemador no se enciende con la válvula abierta, el gas continuará saliendo por el mismo y puede encenderse accidentalmente, con el riesgo de ocasionar lesiones.

Encendido con fósforos

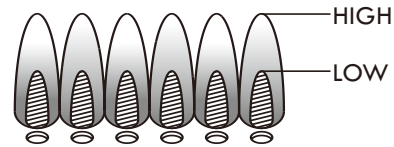
▲ No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

1. Gire todas las perillas de control de las válvulas del quemador a la posición de apagado **OFF**.
2. Abra el paso de gas desde el tanque.
3. **Abra la tapa durante el encendido.**
4. Coloque un fósforo encendido en el portafósforos, y luego en el orificio de encendido con fósforos ubicado en la parte inferior del lado de la parrilla, (como se ilustra más abajo).
5. Oprima y gire la perilla del QUEMADOR DE ENCENDIDO a la posición de **HIGH**. Verifique que el quemador se encienda y que permanezca encendido.
6. Para encender el quemador del lado derecho, gire la perilla hasta la posición de **HIGH**.



Control de la llama del quemador

- Encienda el quemador y gire las perillas, de la graduación **ALTA** a la graduación **BAJA**. Deberá ver una llama más reducida en la graduación **BAJA** que en la graduación **ALTA**. Controle siempre las llamas antes de cada uso. Si sólo se observan llamas bajas, lea lo referente a la Caída repentina de las llamas o llamas bajas en la sección de Resolución de problemas.



Control de la manguera

- Cada vez, antes de usar la parrilla, verifique que las mangueras no tengan cortes, no estén desgastadas, ni estén retorcidas. Cambie las mangueras dañadas antes de usar la parrilla. Use sólo la válvula / la manguera / el regulador especificado por el fabricante.

Cómo apagar la parrilla

- Gire todas las perillas de control a la posición de **APAGADO**. Cierre el tanque de gas, girando el dispositivo de seguridad volumétrica en el sentido de las agujas del reloj, hasta que se detenga.

Control del encendedor

- **Cierre el paso de gas desde el tanque.** Oprima y mantenga oprimido el botón del encendedor. Deberá oír un chasquido y ver chispas cada vez, entre la caja de recolección o entre el quemador y los electrodos. En caso de no oír chasquidos ni ver chispas, lea la sección de Resolución de problemas.

Control de la válvula

- **Importante: Cerciórese de haber cerrado el paso de gas desde el tanque antes de revisar las válvulas.** Las perillas se traban al llegar a la posición de **APAGADO**. Para revisar las válvulas, primero presione las perillas y luego suéltelas; las perillas deben regresar a su posición original. De lo contrario, cambie la unidad de la válvula antes de usar la parrilla. Gire las perillas a la graduación **BAJA** y luego regréselas a la posición de **APAGADO**. Las válvulas deben girar con un movimiento uniforme.

Limpieza general de la parrilla

- No confunda la acumulación de grasa y de humo, de color marrón o negro, con la pintura. La parte interna de las parrillas a gas no vienen pintadas de fábrica (**y nunca se deben pintar**). Aplique una solución concentrada de detergente y de agua, o use un limpiador para parrillas con un cepillo de cerdas resistentes, cepillando la parte interna de la tapa de la parrilla y el fondo de la misma. Enjuáguelos y deje que se sequen completamente al aire. **No aplique productos de limpieza cáusticos para parrillas / productos de limpieza de hornos a las superficies pintadas.**
- **Piezas plásticas:** Lávelas con agua jabonosa tibia y séquelas con un paño.
- No use citrisol, productos de limpieza abrasivos, desgrasadores ni productos de limpieza de parrillas concentrados para las piezas plásticas. Las mismas se pueden dañar y causar fallas.
- **Superficies porcelanizadas:** Debido a su composición vítrea, la mayoría de los residuos se puede eliminar con un paño empapado en una solución de bicarbonato de soda y agua, o con un limpiador especialmente formulado. Use un polvo limpiador no abrasivo para las manchas difíciles de eliminar.
- **Superficies pintadas:** Lávelas con un detergente suave o un limpiador no abrasivo y agua tibia jabonosa. Séquelas con un paño suave, no abrasivo.
- **Superficies para cocinar:** Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.

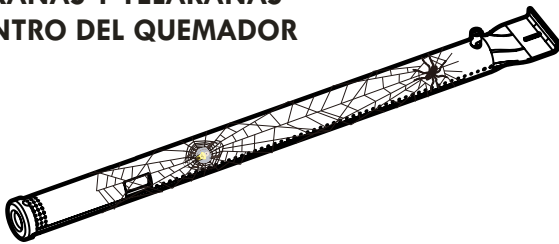
Cómo guardar su parrilla

- Limpie las parrillas de cocción.
- Guárdela en un lugar seco.
- Cuando el tanque de gas esté conectado a la parrilla, guárdela al aire libre, en un lugar bien ventilado y fuera del alcance de los niños.
- Cubra la parrilla si la guarda al aire libre. El fabricante tiene a su disposición una variedad de cubiertas para parrillas.
- SOLO guarde la parrilla bajo techo si se ha cerrado el paso y desconectado el tanque de gas, retirándolo de la parrilla y guardándolo al aire libre.
- Siga las instrucciones sobre Cómo limpiar la unidad del quemador antes de encender la parrilla, cuando la misma haya estado guardada.



¡ALERTA CONTRA LAS ARAÑAS!

ARAÑAS Y TELARAÑAS DENTRO DEL QUEMADOR



Si está experimentando dificultades para encender su parrilla, o si la llama es débil, inspeccione y limpie los quemadores y los tubos Venturi.

Se ha comprobado que las arañas y los pequeños insectos generan problemas de “fogonazos” al construir sus nidos y poner huevos en los quemadores o los tubos Venturi puesto que obstruyen el flujo de gas. El gas que se acumula puede encenderse en la parte posterior del tablero de control. Estos fogonazos pueden dañar su parrilla y causar lesiones. Para evitar los fogonazos y garantizar un buen funcionamiento, retire y limpie la unidad de quemador y tubo Venturi si no ha usado la parrilla durante un tiempo prolongado.

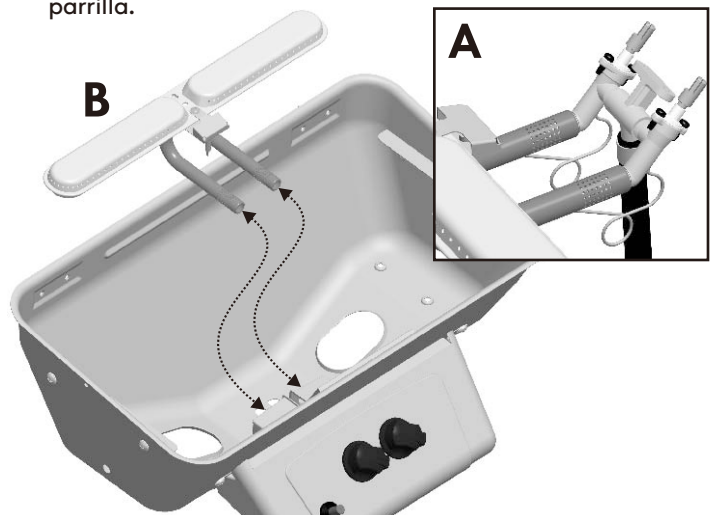
Como limpiar la unidad del quemador

Siga estas instrucciones para limpiar o cambiar piezas de la unidad del quemador, o si tiene problemas para encender la parrilla.

1. **Cierre el paso de gas en las perillas de control y desde el tanque de gas.**
2. Retire la parrilla de cocción y la barra vaporizadora.
3. Debajo de la parrilla, retire la lata para la grasa, desconecte el cable del encendedor y las presillas del quemador. Para retirar las presillas, tire hacia abajo del extremo largo de la presilla adosada a la válvula, sepárela de la válvula, gírela hacia arriba y saque el extremo corto de la presilla del tubo del quemador (A).
4. Dentro de la parrilla, retire la unidad del quemador (B), limpie la parte cerámica del electrodo con alcohol de frotar y un hisopo.
5. Limpie la parte externa del quemador con jabón y agua. Tienda el quemador boca abajo sobre una superficie plana e introduzca una manguera de jardín para forzar el paso del agua a través de los tubos. Verifique que salga agua por todos los agujeros del quemador. Elimine las obstrucciones de los agujeros tapados con un alambre delgado. Agite el quemador para escurrir el agua y examine los agujeros. Algunos agujeros pueden alargarse debido al desgaste normal y a la corrosión. Si observa quebraduras u agujeros grandes, cambie el quemador.
6. Si va a guardar la parrilla, recubra ligeramente el quemador con aceite de freír. Envuélvalo con una cubierta protectora para impedir que entren insectos.
7. Si no va a guardar la parrilla después de limpiarla, vuelva a colocar el quemador en el fondo de la parrilla.
8. Para volver a colocar las presillas, sujete el extremo curvado largo alejado del tubo del quemador, introduzca el extremo curvado corto en el agujero debajo de los tubos de los quemadores, voltee la presilla hacia la válvula, y trábela en su lugar.

MUY IMPORTANTE: Los tubos del quemador se deben volver a conectar en las aberturas de la válvula. Vea la ilustración (A).

9. Vuelva a conectar el cable del encendedor al electrodo.
10. Vuelva a colocar la barra vaporizadora y la parrilla de cocción. Coloque una lata limpia en la presilla para el recipiente para la grasa.
11. Efectúe un control de la llama del quemador y una prueba para detectar fugas, antes de volver a cocinar en la parrilla.



LISTA DE PIEZAS

Clave	Cant.	Descripción	Pieza No.
1	1	PATA SUPERIOR IZQUIERDA DEL CARRITO	G208-8100-W1
2	1	PATA TRASERA, IZQUIERDA, RECTA	G208-0068-W1
3	1	PATA DELANTERA, IZQUIERDA,, CURVA	G208-0067-W1
4	2	PLACA DE SOPORTE	G305-0021-W2
5	1	ESTRIBO LATERAL	G305-0700-W2
6	1	PORTAFÓSFOROS	G401-0079-W1
7	1	PATA SUPERIOR DERECHA DEL CARRITO	G208-8200-W1
8	1	PATA TRASERA, LADO DERECHO, RECTA	G208-0066-W1
9	1	PATA DELANTERA, LADO DERECHO, CURVA	G208-0065-W1
10	2	EXTENSOR DE PATA	G208-0012-W1
11	1	PANEL DELANTERO	G208-3700-W1
12	2	ESTRIBO TRASERO	G208-0038-W1
13	1	VARILLA DE EJE	G305-0023-W1
14	2	RUEDAS	G206-0025-W1
15	1	TABLERO DE CONTROL	G208-0030-W1
16	1	UNIDAD DEL VÁLVULA / MANGUERA / REGULADOR	G208-3800-W2
17	1	ENCENDEDOR	G206-0701-W1
18	2	ALAMBRE DE SEPARACIÓN DEL TANQUE	G434-0056-W1
19	1	PROTECTOR CONTRA EL CALOR	G208-0026-W1
20	1	PLACA DE SUJECIÓN DEL TANQUE	G306-0020-W1
21	1	QUEMADOR	G208-3400-W1
22	1	ELECTRODO/CAJA DE RECOLECCIÓN	G206-0014-W1
23	1	CÁMARA DE COMBUSTIÓN	G208-0035-W1
24	2	PERILLAS DE CONTROL	G401-0023-W1
25	2	SOPORTE DE MONTAJE, REPISA, (LF/RB)	G305-0083-W1
26	2	SOPORTE DE MONTAJE, REPISA, (LB/RF)	G305-0082-W1
27	2	REPISA	E201-0009-W1
28	2	BISAGRA INFERIOR	G206-0010-W1
29	1	ASA	G305-0090-W1
30	1	TAPA	G208-0063-W1

Clave	Cant.	Descripción	Pieza No.
31	2	BISAGRA SUPERIOR	G206-0002-W1
32	1	TERMO DISIPADOR	G208-0029-W1
33	1	PARRILLA DE COCCIÓN	G208-0030-W1
34	1	PRESILLA PARA EL RECIPIENTE PARA LA GRASA	G305-0043-W1
35	1	RECIPIENTE PARA LA GRASA	G430-0033-W1

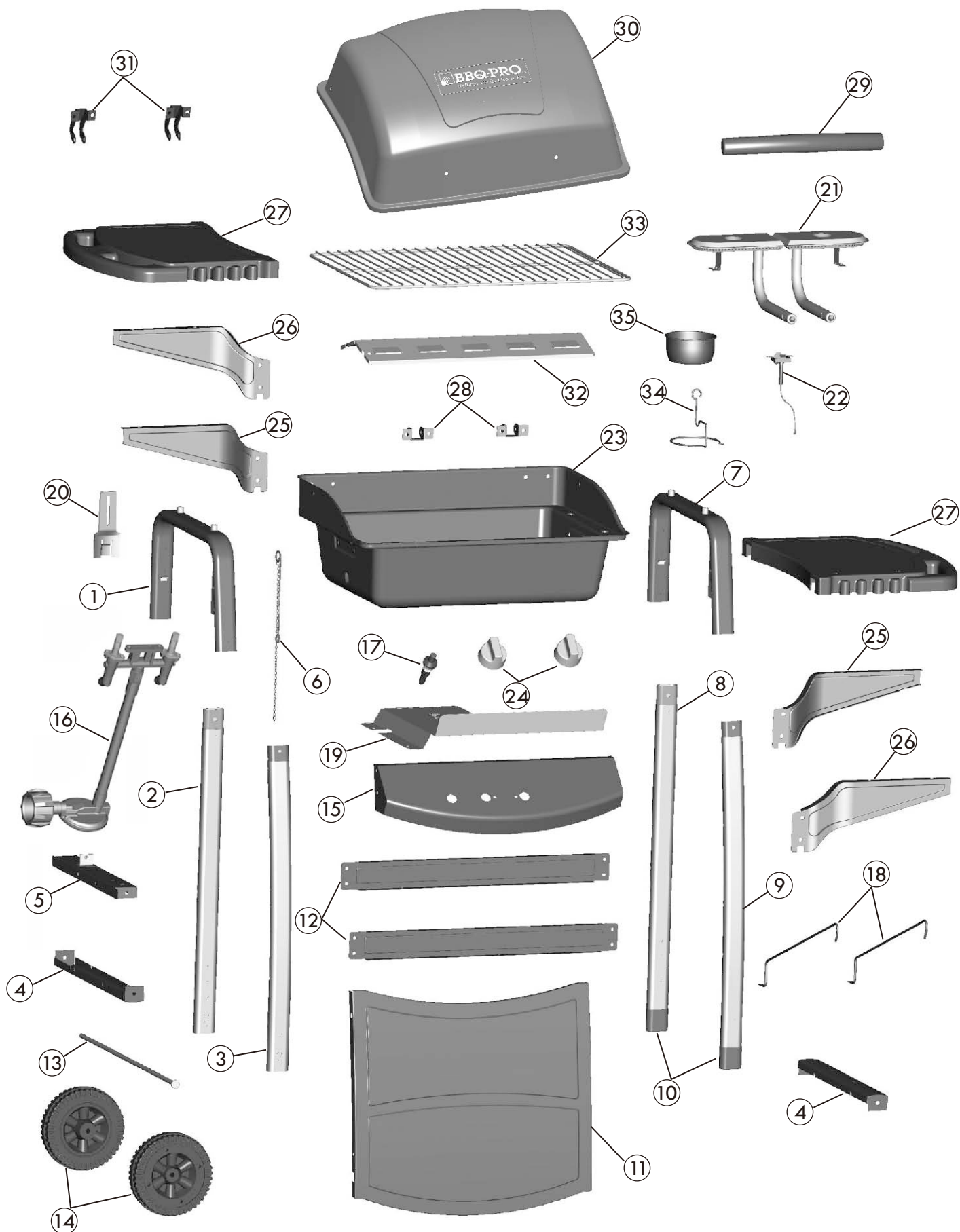
No se ilustra

...	1	PAQUETE DE HERRAJES	G20806-B001-W1
...	1	MANUAL DE ARMADO, INGLÉS	G208-220801-W1
...	1	MANUAL DE ARMADO, CASTELLANO	G208-220802-W1

Si al desempacar la parrilla, detecta que faltan herrajes o hay piezas dañadas, llame al 1-800-241-7548 para obtener piezas de repuesto.

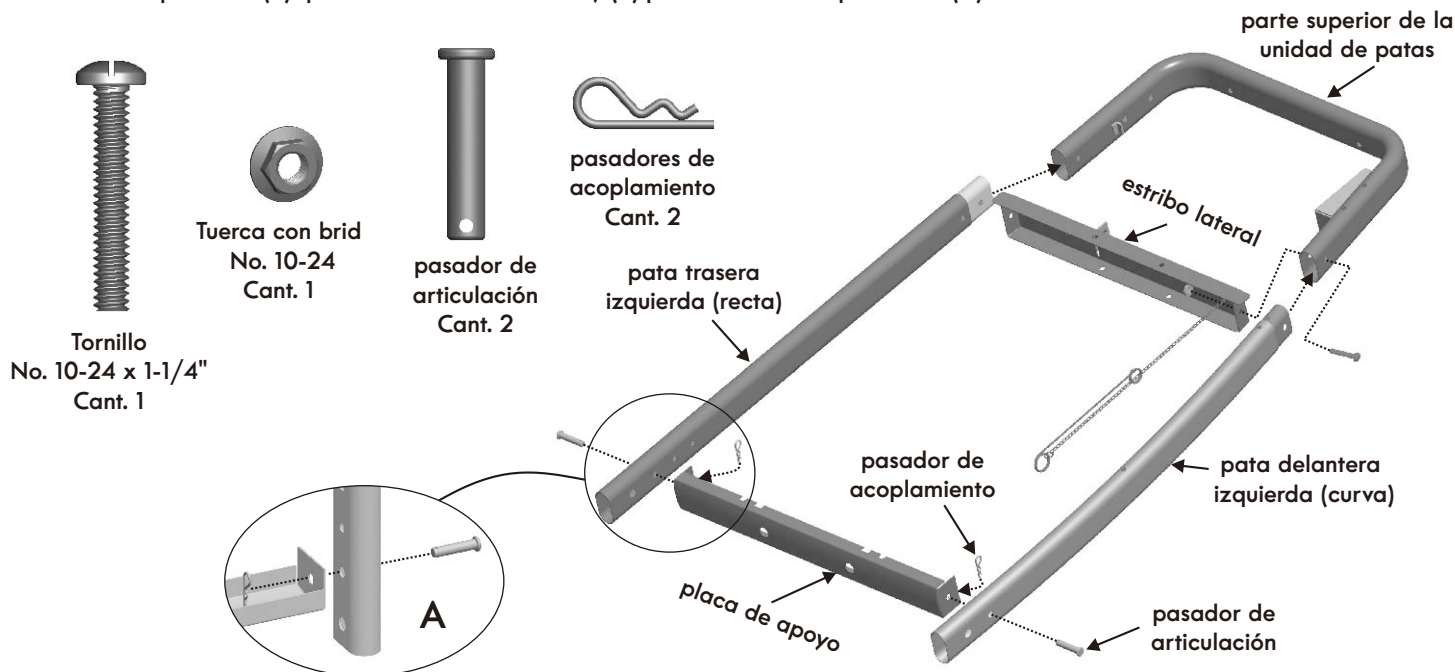
NOTA: Algunas de las piezas de la parrilla, ilustradas en los pasos de armado, pueden ser ligeramente diferentes a las de su modelo de parrilla. Sin embargo, el método de armado es el mismo.

VISTA ESQUEMÁTICA DE PIEZAS

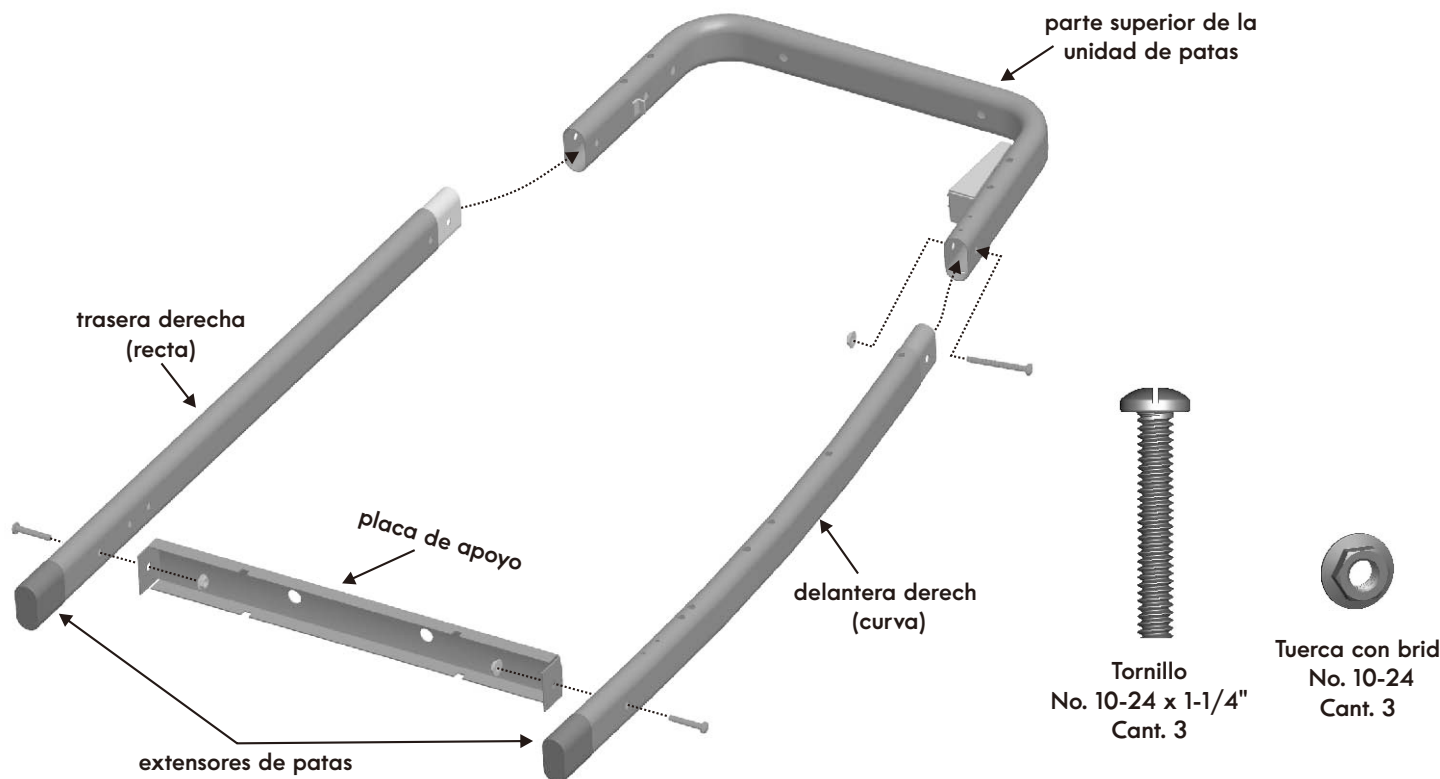


ARMADO

- 1 Patas del lado izquierdo**
- Coloque la parte superior de la unidad de patas como se ilustra. **NOTA:** Las patas delantera y trasera del lado izquierdo no tienen extensores de patas. En la parte delantera, instale la parte superior de la unidad de patas, estribo lateral y la pata delantera izquierda (curva) con (1) tornillo No. 10-24 x 1-1/4" y (1) tuerca con brida No. 10-24. En la parte trasera, instale la pata trasera izquierda (recta) a la parte superior de la unidad de patas. Apriete los tornillos.
 - Instale la placa de apoyo, orientada como se ilustra, en el segunda orificio de las patas desde la parte inferior de la pata con (2) pasadores de articulación y (2) pasadores de acoplamiento (A).



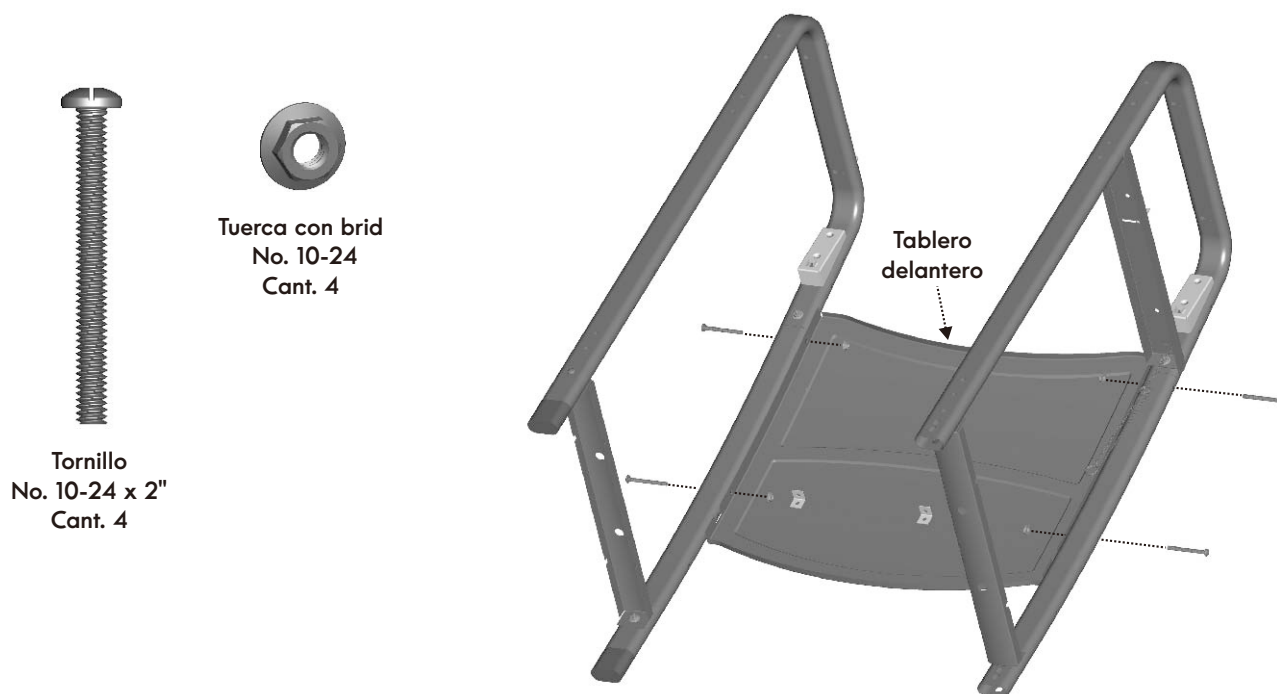
- 2 Patas del lado derecho**
- Coloque la parte superior de la unidad de patas como se ilustra. Instale la parte superior de la unidad de patas y la pata delantera derecha (curva) con (1) tornillo No. 10-24 x 1-1/4" y (1) tuerca con brida No. 10-24.
 - Instale el soporte, orientada como se ilustra, con (2) tornillos No. 10-24 x 1-1/4" y (2) tuercas con brida No. 10-24. Apriete los tornillos.



3

Tablero delantero

- ☐ Voltee la unidad y colóquela sobre el piso, apoyándola sobre las patas delanteras.
- ☐ Introduzca el tablero delantero entre las patas, orientada como se ilustra. Fíjelo con (4) tornillos No. 10-24 x 2" y (4) tuercas con brida No. 10-24.



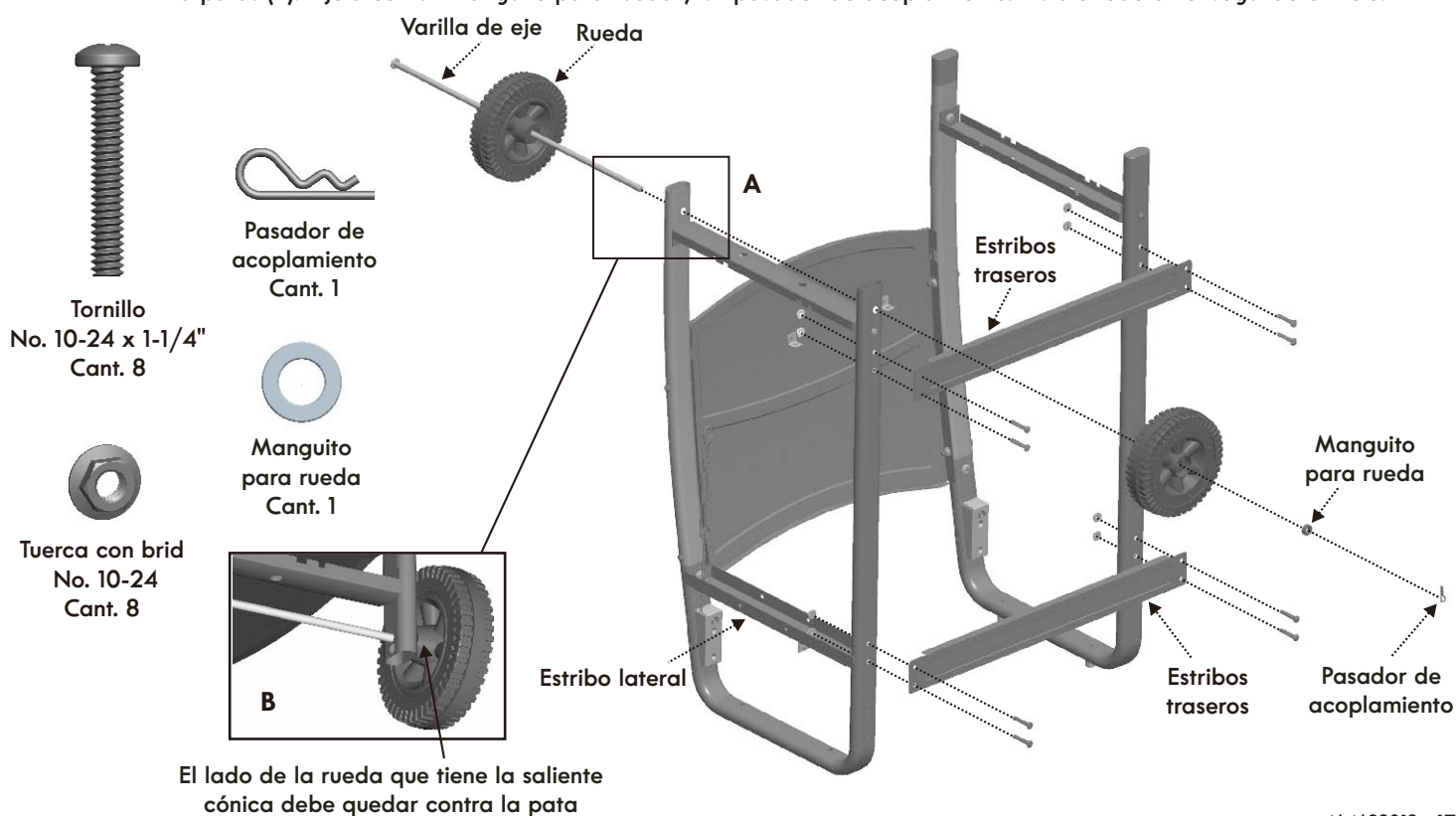
4

Los estribos traseros en el carrito

- ☐ Instale los (2) estribos traseros con (4) tornillos No. 10-24 x 1-1/4" y (4) tuercas con bridas No. 10-24 cada.

Ruedas

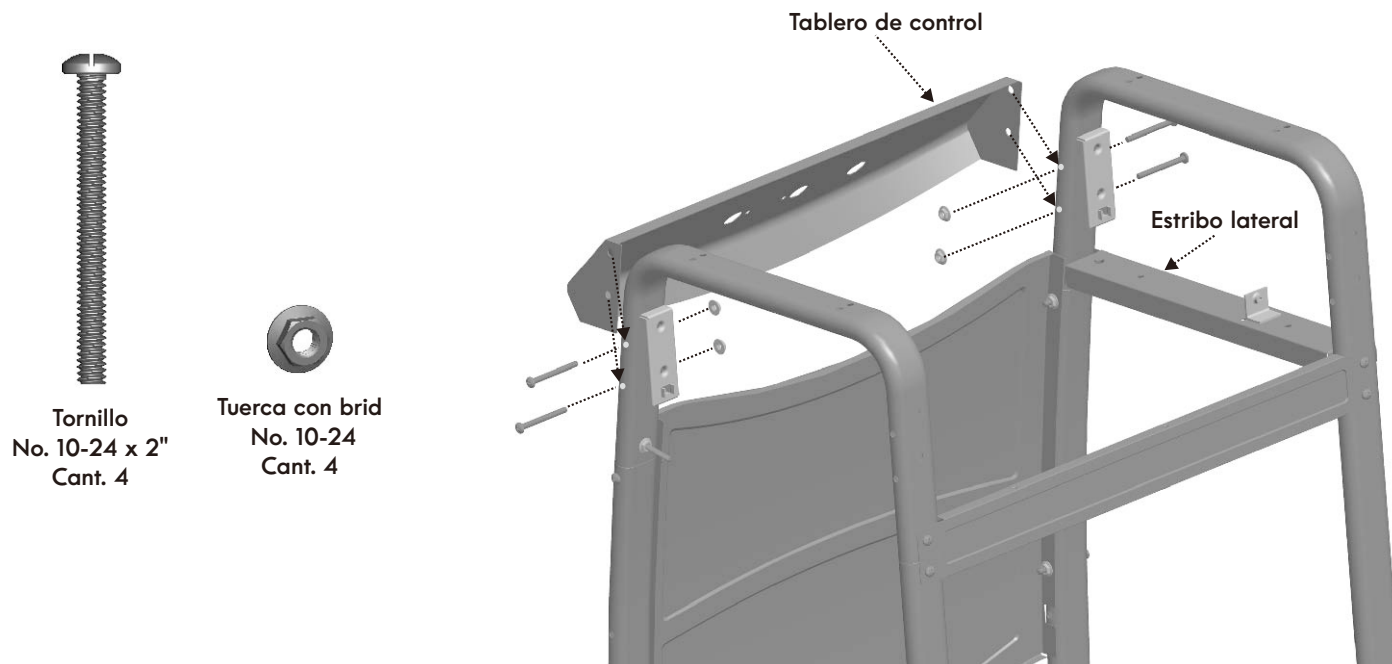
- ☐ Voltee la unidad boca abajo.
- ☐ Introduzca la varilla de eje en la rueda, las patas y en la otra rueda. La varilla del eje debe pasar por el orificio superior (orientada como se ilustra A) en la patas. El lado de la rueda que tiene la saliente cónica debe quedar contra la patas (B). Fijela con un manguito para rueda y un pasador de acoplamiento. Instale todo en el segundo orificio.



5

Tablero de control

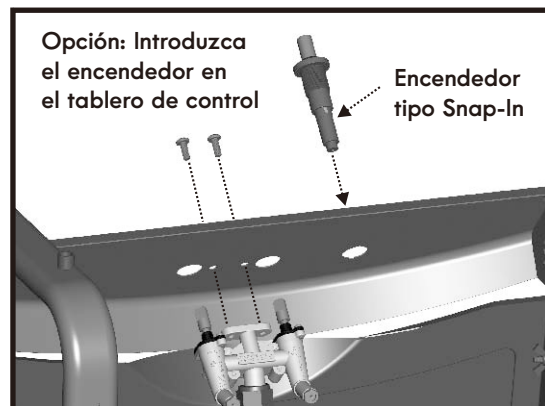
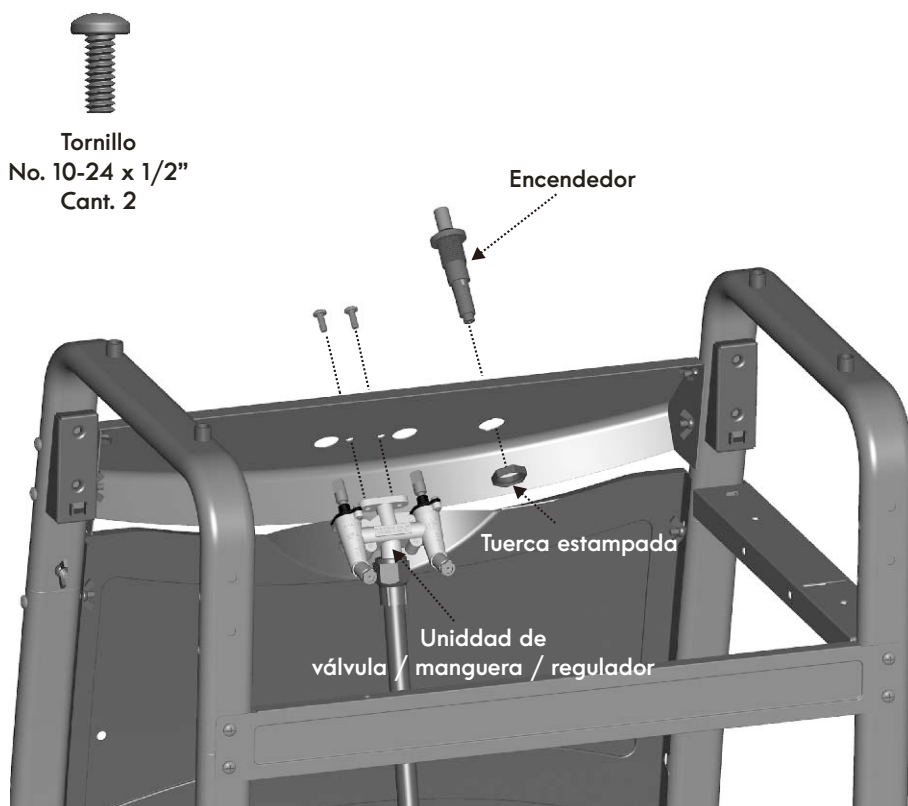
- ☐ Ponga el carrito en posición vertical.
- ☐ En la parte delantera, coloque el tablero de control entre las patas del lado izquierdo y del lado derecho, y fije el tablero de control con (4) tornillos No. 10-24 x 2" y (4) brida No. 10-24. Apriete todos los tornillos.



6

Válvula/manguera/regulador y encendedor

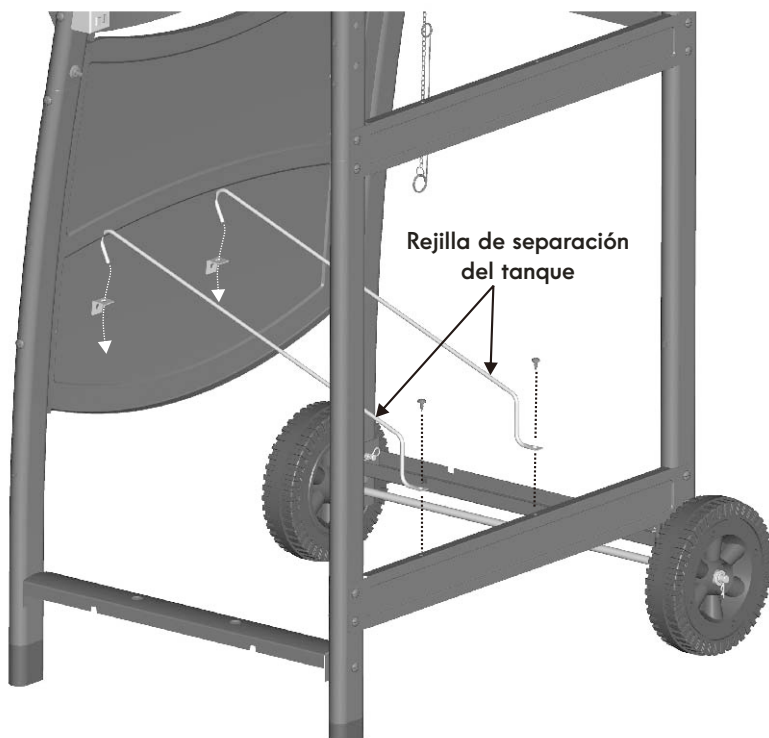
- ☐ Instale la unidad de válvula/manguera/regulador en el tablero de control con (2) tornillos No. 10-24 x 1/2".
- ☐ Instale el encendedor en el tablero de control con la tuerca estampada incluida. NOTA: Si su parrilla viene con encendedor tipo Snap-in, lea la opción.



7

Rejilla de separación del tanque

- Enganche los alambres de separación del tanque en los soportes del panel delantero; fije el otro extremo en el estribo posterior con (2) tornillos para metal No. 8 de 3/8".



Tornillo para metales
No. 8 de 3/8"
Cant. 2

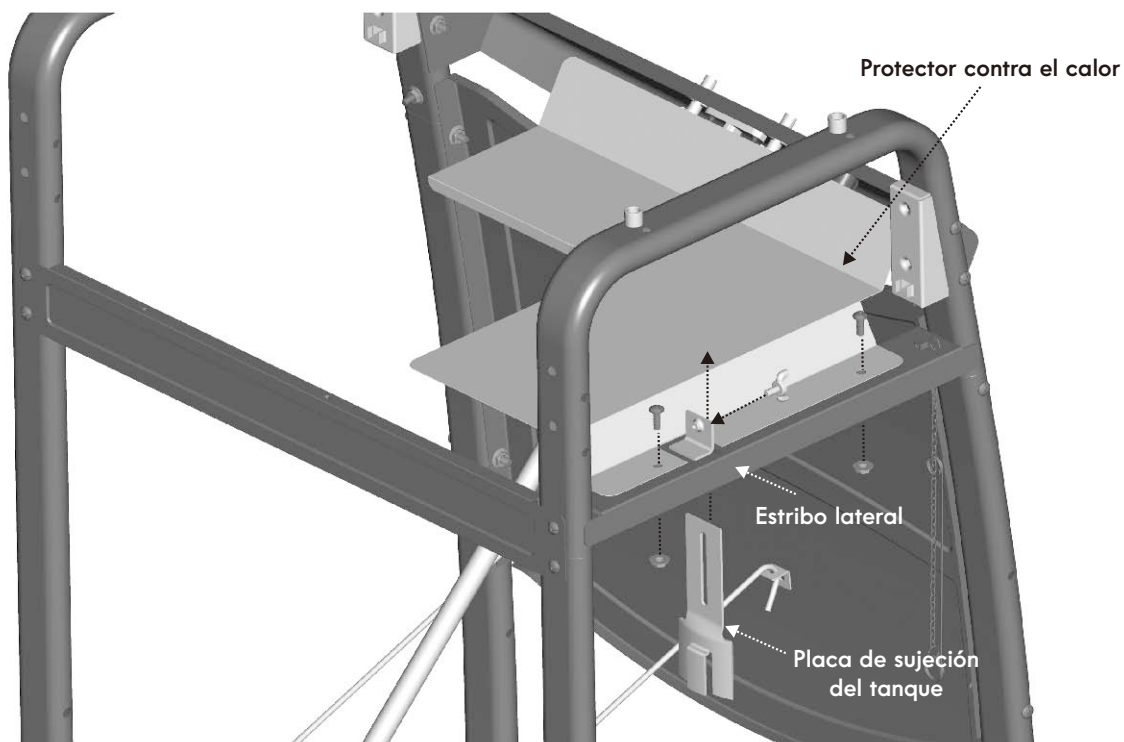
8

Protector contra el calor

- Instale el protector contra el calor con (2) tornillos No. 10-24 x 1/2" y (2) tuercas con brida No. 10-24.

Placa de sujeción del tanque

- Introduzca en el soporte lateral la placa de sujeción del tanque y fijelo con el (1) tornillo de mariposa No. 10-24 x 3/8".



Tornillos
No. 10-24x1/2"
Cant. 2



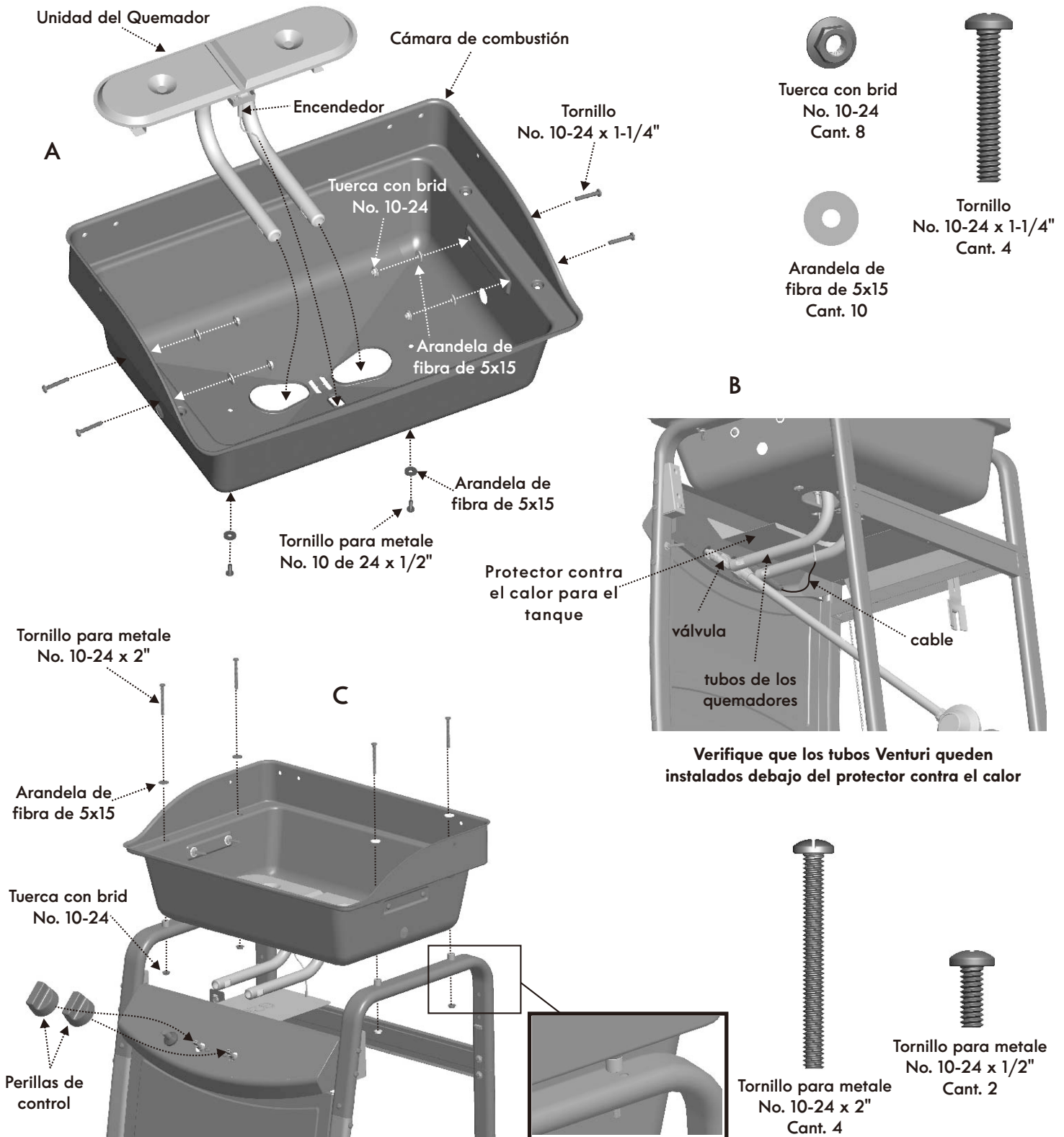
Tuercas con brida
No. 10-24
Cant. 2



Tornillo de mariposa
No. 10-24 x 3/8"
Cant. 1

Quemador, cámara de combustión y perillas de control

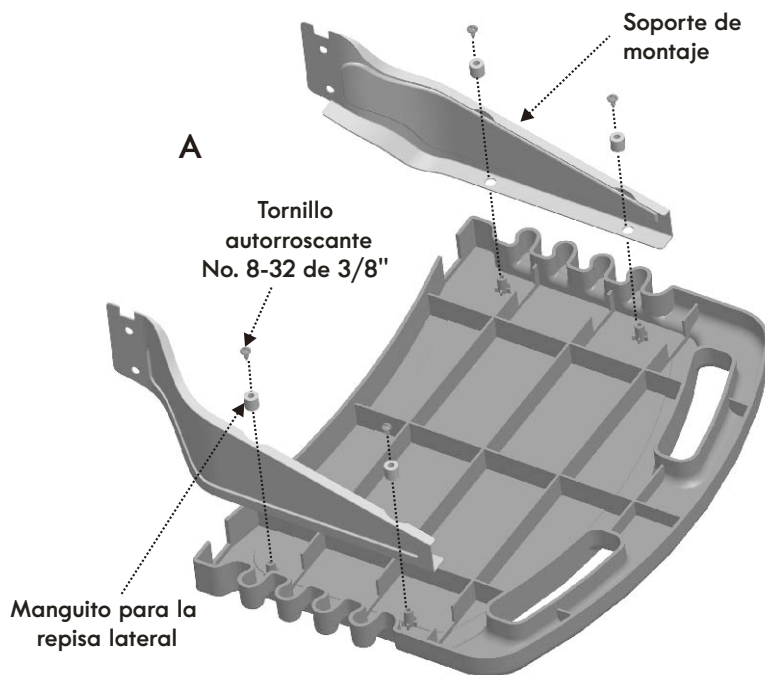
- Coloque la unidad del quemador de la cámara de combustión. Instale la unidad del quemador en la cámara de combustión con (2) arandelas de fibra de 5x15 y (2) tornillos para metales No. 10 de 24 x 1/2". Desde la parte exterior de la cámara de combustión, introduzca los (4) tornillos para metales No. 10-24 x 1-1/4", luego ajústelos con (4) arandelas de fibra de 5x15 y (4) tuercas con brida No. 10-24 desde la parte interior (A).
- Coloque la cámara de combustión sobre el carrito. Verifique que los tubos de los quemadores estén correctamente conectados a las válvulas. Si el quemador no está nivelado de izquierda a derecha, ajuste los dos tornillos que fijan la válvula al tablero de control. Instale el cable en el encendedor (B).
- Instale la cámara de combustión con (4) tornillos No. 10-24 x 1/2", (4) arandelas de fibra de 5x15 y (4) tuercas con brida No. 10-24 (C).
- Meta las perillas de control en los vástagos de las válvulas (C).



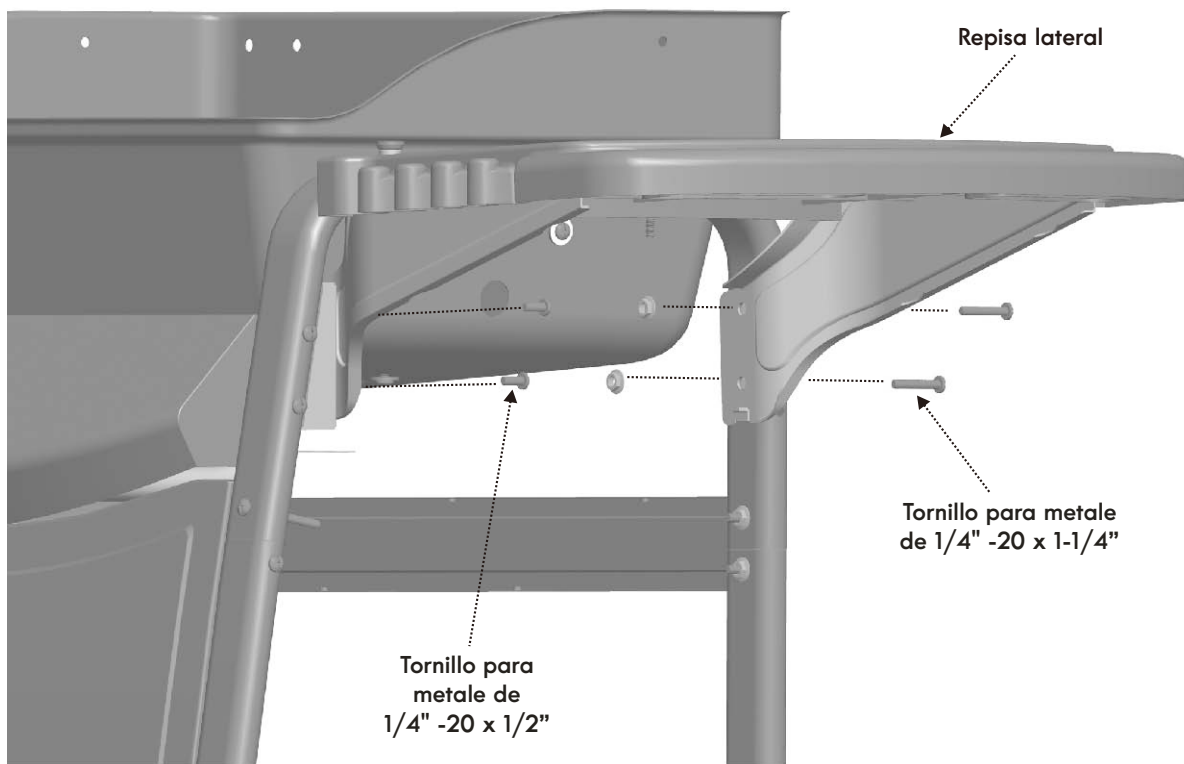
10

Repisas

- ☐ Instale los soportes de montaje, orientada como se ilustra, en la repisa lateral con (4) tornillos autorroscantes No. 8 de 3/8" y (4) manguitos para la repisa lateral (A).
- ☐ Instale los soportes de montaje en la parte delantera de la unidad de patas con (2) tornillos de 1/4"-20 x 1/2"; y en la parte trasera con (2) tornillos de 1/4"-20 x 1-1/4" y (2) tuercas con brida de 1/4"-20 (B).
- ☐ Repita los pasos anteriores para la otra repisa lateral.



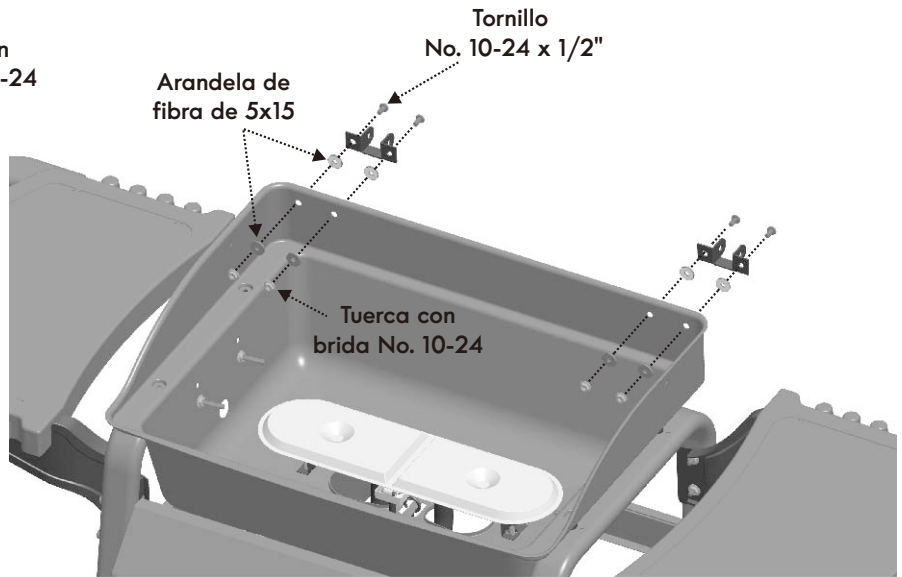
B



11

Bisagras inferiores

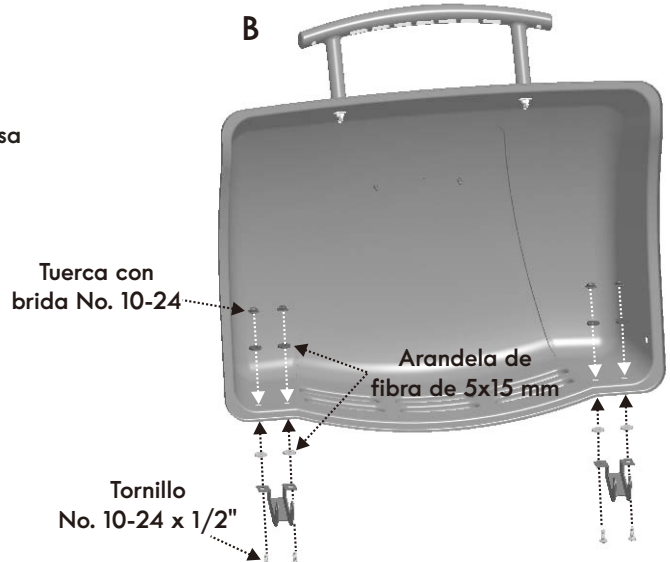
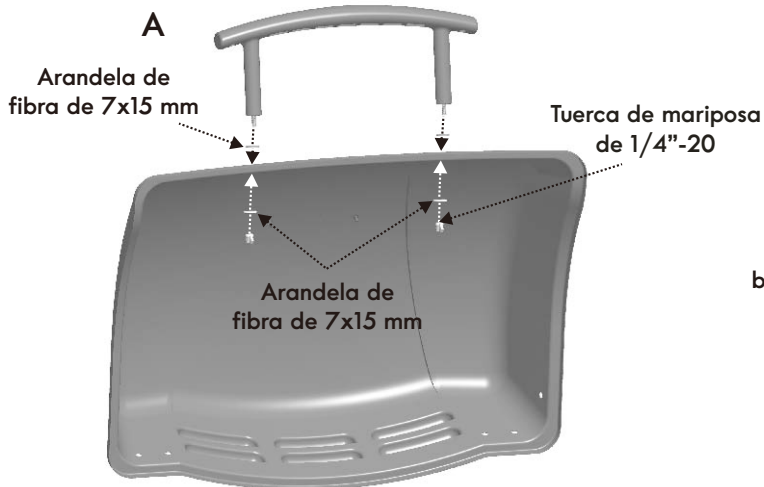
- Instale las bisagras inferiores en la parte posterior de la cámara de combustión con (4) tornillos No. 10-24 x 1/2", (4) arandelas de fibra de 5x15 mm y (4) tuercas con brida No. 10-24. La parte plana del centro de la bisagra debe quedar en la pieza inferior de la parrilla (vea el recuadro).



12

Asa de la tapa y bisagras superiores

- Instale el asa en la tapa con (4) arandelas de fibra de 7x15 mm y (2) tuercas de mariposa de 1/4"-20 (A).
- Instale las bisagras superiores en la parte posterior de la tapa con (4) tornillos No. 10-24 x 1/2", (8) arandelas de fibra de 5x15 mm y (4) tuercas con brida No. 10-24. No apriete los tornillos de las bisagras superiores. Cuando están bien instaladas, la parte curva de las bisagras debe girar hacia abajo (B).



13

Tapa

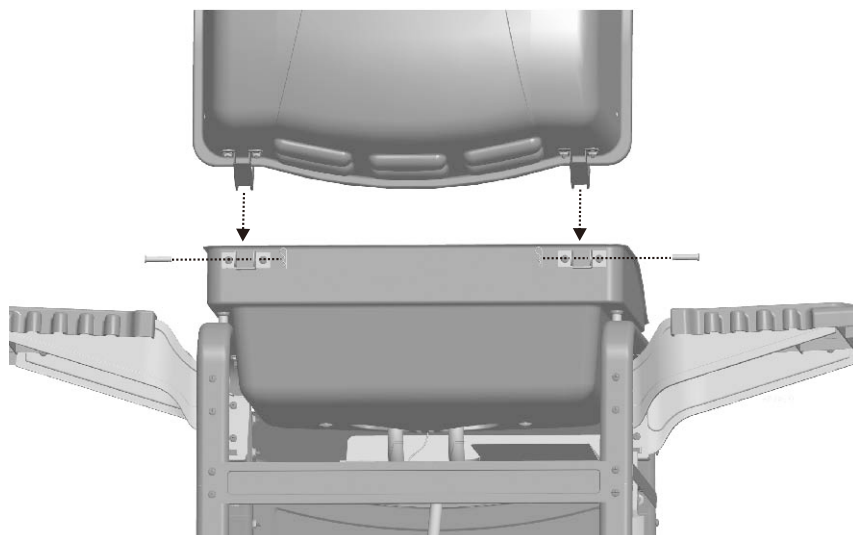
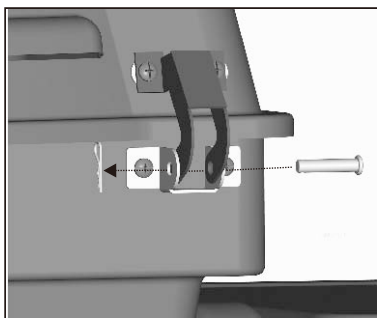
- Coloque la unidad de la tapa sobre la cámara de combustión, y alinee las bisagras. Las bisagras superiores encajan en las bisagras inferiores. Fíjelas con (2) pasadores de articulación y (2) pasadores de acoplamiento. Apriete los tornillos de las bisagras de la tapa.



Pasador de articulación
Cant. 2



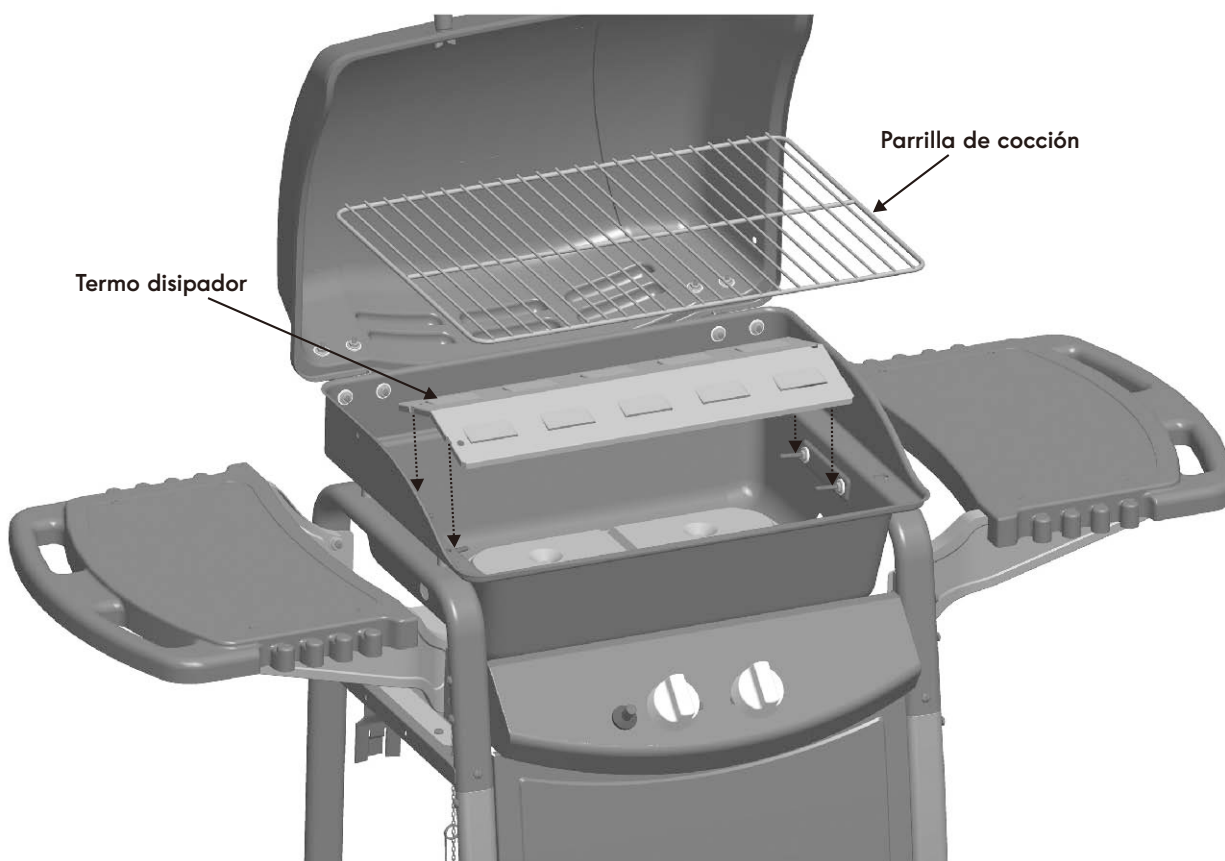
Pasadores de acoplamiento
Cant. 2



14

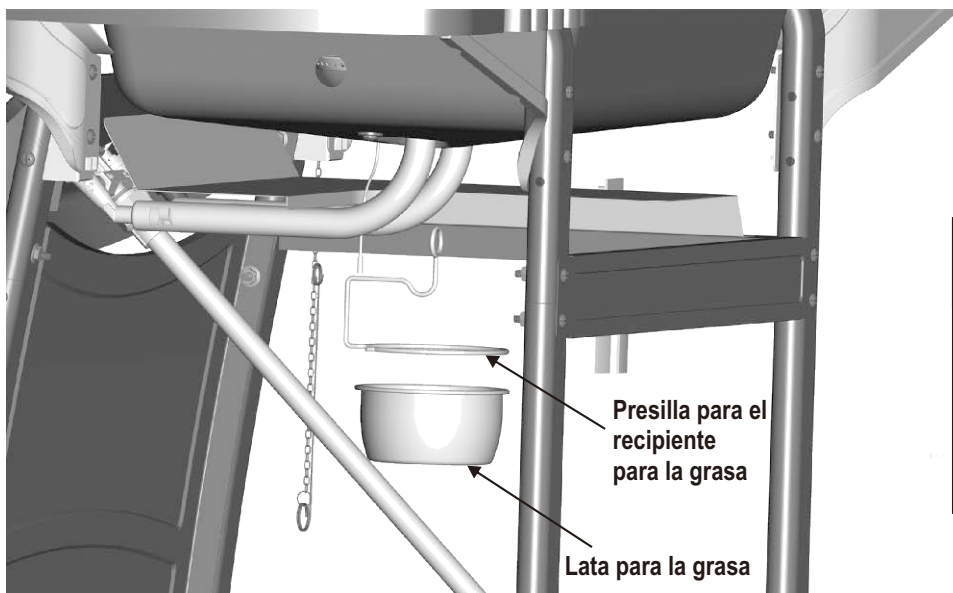
Termodisipador y Parrilla de cocción

- Coloque la termodisipador en la cámara de combustión. Alinee las ranuras de la termodisipador con los tornillos de apoyo para la termodisipador.
- Coloque la parrilla en la cámara de combustión.



15

Cuelgue la presilla para el recipiente para la grasa del fondo de la cámara de combustión, y coloque el recipiente en la presilla.



	ADVERTENCIA	
Si no instala una lata para la grasa, goteará grasa caliente desde el fondo de la parrilla, lo que puede ocasionar el riesgo de incendio o de daños a la propiedad.		

16

La abertura del protector del mecanismo de conexión del tanque debe quedar orientada hacia la parte delantera de la parrilla. Afloje las tuercas de mariposa de la abrazadera de sujeción del tanque. Asiente el fondo del tanque en las ranuras de la placa de apoyo. Introduzca la abrazadera de sujeción del tanque en el protector del mecanismo de conexión y apriete las tuercas de mariposa.

EL TANQUE DE GAS SE VENDE POR SEPARADO. Llene el tanque y haga una prueba para detectar fugas, antes de conectarlo a la parrilla y al regulador (lea la sección de Uso y mantenimiento). Una vez que el tanque esté lleno y haya hecho la prueba para detectar fugas, colóquelo en las ranuras de la placa de apoyo del tanque. Verifique que la válvula del tanque quede orientada hacia la parte delantera de la parrilla. Antes de usar el aparato, lea las instrucciones para el Control de la llama del quemador y las instrucciones importantes de seguridad en la sección de Uso y mantenimiento de este manual.



	ADVERTENCIA	
Una vez que el tanque haya quedado instalado, la válvula del tanque debe quedar orientada hacia la parte delantera del carrito. Si no se instala correctamente el tanque, se puede dañar la manguera de gas durante el suministro, lo que puede ocasionar el riesgo de incendio.		

Siempre mantenga los tanques de gas en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.

PELIGRO: Si no se puede detener una fuga de gas, o si ocurre un incendio debido a una fuga de gas, llame a los bomberos.

Emergencias	Causas probables	Medidas de prevención / solución
Fugas de gas de mangueras agrietadas, cortadas o quemadas.	Manguera dañada.	- Cierre el gas en el cilindro o en la fuente de los sistemas de gas natural. Si tiene todo tipo de desperfectos, pero no está quemada, cambie la válvula/la manguera/ el regulador. Si está quemada, deje de usar el producto hasta que un plomero haya investigado la causa y haya hecho las correcciones. - Cambie el cilindro de gas.
Fuga de gas del cilindro.	Falla mecánica debido a la oxidación o al mal uso.	Cierre la válvula del cilindro de gas. Devuelva el cilindro al proveedor de gas.
Fuga de gas de la válvula del cilindro.	Falla de la válvula del cilindro debida al mal uso o a falla mecánica.	Cierre la válvula del cilindro de gas. Retire el regulador del tanque y examine visualmente la junta de caucho para detectar cualquier daño. Lea las secciones tituladas Prueba para detectar fugas en un cilindro de gas y Cómo conectar el regulador al cilindro de gas.
Fuga de gas entre el cilindro y la conexión del regulador.	Instalación inadecuada, la conexión no está bien apretada, falla de la junta de caucho.	Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya extinguido el fuego y la parrilla esté fría, retire el quemador y examínelo para ver si tiene nidos de arañas o herrumbre. Lea las páginas relativas a Los peligros naturales y la limpieza de la unidad del quemador.
Sale fuego por el tablero de control.	Fuego en la sección del tubo del quemador debido a un bloqueo.	Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya enfriado, limpie las partículas de comida y la acumulación de grasa en la parte interior de la zona de la cámara de combustión, la bandeja para la grasa y toda otra superficie.
Hay continuamente fuego producido por la grasa o demasiadas llamas sobre la superficie de cocinar.	Demasiada grasa acumulada en la zona del quemador.	

Resolución de problemas

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor. Continúa en la página siguiente.	PROBLEMAS DE GAS: - Está tratando de encender el quemador equivocado. - El quemador no está conectado a la válvula de control. - Obstrucción en el quemador. - No hay flujo de gas. - Hay vapor atrapado en la tuerca de unión al tanque de gas. - La tuerca de unión y la válvula del tanque de gas no están bien conectadas. PROBLEMAS DE ELECTRICIDAD: - Electrodo agrietado o roto; salen "chispas de la grieta". - La punta del electrodo no está en la posición correcta. - El cable o el electrodo está cubierto con restos de comida. - Los cables están flojos o desconectados. - Los cables producen cortocircuitos (chispas) entre el encendedor y el electrodo.	- Lea las instrucciones en el tablero de control y en la sección titulada Uso y mantenimiento. - Verifique que las válvulas estén ubicadas dentro de los tubos de los quemadores. - Verifique que el tubo de los quemadores no esté obstruido con telarañas u otras materias. Lea la parte referente a la limpieza en la sección Uso y mantenimiento. - Verifique que el tanque no esté vacío. Si el tanque de gas no está vacío, lea la sección referente a la Caída repentina del flujo de gas. - Cierre las perillas y desconecte la tuerca de unión del tanque. Vuelva a conectarla y trate de nuevo. - Gire la tuerca de unión entre media vuelta y tres cuartos de vuelta adicionales, hasta que no la pueda girar más. Apriétela a mano únicamente, no use herramientas. - Cambie el (los) electrodo(s). Quemadores principales: - La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio de combustión del puerto del quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 1/4". Ajústela si es necesario. - Limpie el cable y el electrodo con alcohol de frotar y un hisopo limpio. - Vuelva a conectar los cables o cambie la unidad de electrodo/cable. - Cambie la unidad del cable del encendedor / el electrodo.

Resolución de problemas (continuación)

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor.	BOTÓN PULSADOR PIEZOELÉCTRICO Y GIRATORIO: • El botón pulsador se pega en el fondo. • La perilla giratoria gira sin hacer clic. • Hay chispas entre el encendedor y el electrodo.	• Cambie el encendedor. • Cambie la perilla. • Examine el aislamiento de los cables y verifique que las conexiones estén bien hechas. Cambie los cables si tienen roto el aislamiento.
El quemador o los quemadores no se encienden con fósforos.	• Lea "PROBLEMAS DE GAS:" en la página anterior. • El fósforo no llega al punto de encendido. • Método inadecuado de encendido con fósforos.	• Use un fósforo de palito largo (fósforo para encender chimeneas). • Lea la parte titulada Encendido con fósforos de la sección Uso y mantenimiento.
Llama reducida, caída del flujo de gas.	• Se acabó el gas. • Se activó la válvula por sobrecarga de gas. • Hay vapor atrapado en la conexión de la tuerca de unión y el tanque de gas.	• Verifique que el tanque de gas esté cargado. • Cierre las perillas de control y del tanque de gas, espere 30 segundos, abra lentamente la perilla del tanque, encienda la parrilla. Si las llamas siguen siendo bajas, cierre las perillas de control y del tanque de gas, y desconecte el regulador. Vuelva a conectar el regulador, abra lentamente la perilla del tanque, encienda la parrilla. • Cierre las perillas de control y del tanque de gas y desconecte el regulador. Vuelva a conectar el regulador, abra lentamente la perilla del tanque, encienda la parrilla.
Llamas que se apagan.	• Vientos fuertes o en ráfagas. • Bajo flujo de gas propano. • Se activó la válvula por sobrecarga de gas.	• Gire el frente de la parrilla de modo que quede de cara al viento, o aumente la graduación de las llamas. • Recargue el tanque de gas. • Lea lo referente a la Caída repentina del flujo de gas en la sección anterior.
Llamaradas.	• Acumulación de grasa. • Carne sumamente grasosa. • Temperatura de cocción demasiado elevada.	• Limpie los quemadores y el interior de la parrilla / cámara de combustión. • Desgrase la carne antes de cocinarla a la parrilla. • Ajuste (baje) la temperatura según corresponda.
Fuegos persistentes, producidos por la grasa.	• Grasa atrapada por acumulación de restos de comida alrededor del sistema del quemador.	• Cierre las perillas. Cierre el paso de gas desde el tanque. Deje la tapa en su sitio y deje que se apague el fuego. Después de que se enfríe la parrilla, retire y limpie todas las piezas.
Fogonazos... (fuego en los tubos del quemador).	• El quemador o los tubos del quemador están obstruidos.	• Cierre las perillas. Limpie el quemador o los tubos del quemador. Lea la sección de limpieza del quemador de Uso y mantenimiento.
No se puede recargar el tanque de gas propano.	• Algunos vendedores de gas usan boquillas de llenado viejas, con las roscas gastadas.	• Las boquillas desgastadas no tienen suficiente "agarre" para conectarse a la válvula. Comuníquese con otro vendedor de gas.

sears

Made in / Hecho en CHINA

Distributed by Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60179

**Consulte nuestro extenso surtido de productos vivos al aire libre en línea
en www.sears.com y www.kmart.com**